

NINJA®

BL771

OWNER'S GUIDE
MANUEL DU PROPRIÉTAIRE
GUÍA DEL USUARIO



www.ninjakitchen.com
1 877 646-5288

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

For Household Use Only

WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED, INCLUDING THE FOLLOWING:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR NINJA® MEGA KITCHEN SYSTEM™.

POLARIZED PLUG

WARNING: To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet.

DO NOT modify the plug in any way.

WARNING:

TO REDUCE THE RISK OF FIRE, ELECTRIC SHOCK OR INJURY:

1. To protect against electrical shock, do not submerge the appliance or allow the power cord to come into contact with water or any other liquid.
2. **DO NOT** allow young children to operate the appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
3. Never leave an appliance unattended when in use.
4. Turn the appliance Off and remove the power cord from the electrical outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the electrical outlet. Never pull from the power cord.
5. **DO NOT** abuse the power cord. Never carry the appliance by the power cord or yank it to disconnect from electrical outlet; instead grasp the plug and pull to disconnect.
6. **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. This appliance has no serviceable parts. Return the appliance to EURO-PRO Operating LLC for examination, repair or adjustment.
7. **DO NOT** let the power cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces such as the stove.
8. Always use appliance on a dry, level surface.



9. Keep hands, hair, clothing, as well as utensils out of container while processing to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the appliance. A scraper may be used but only when the appliance is not running.
10. **CAUTION:** Blade assembly is sharp, handle with care. When handling the blade assembly, always hold by the shaft.
11. Avoid contact with moving parts.
12. **DO NOT attempt to sharpen blades.**
13. **DO NOT** use the appliance if blade assembly is bent or damaged.
14. To reduce risk of injury, never place the blade assembly on base without pitcher or bowl properly attached.
15. **DO NOT** operate this appliance on or near any hot surfaces (such as gas or electric burner or in a heated oven).
16. The use of attachments or accessories including canning jars, not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
17. **DO NOT** remove the container from the motor base while the appliance is in operation.
18. To reduce the risk of injury, **NEVER** operate the appliance without the lid in place; **DO NOT** try to defeat the interlock mechanism; make sure that the attachment is properly installed before operating the appliance.
19. **DO NOT** expose containers to extreme temperature changes.
20. **CAUTION: DO NOT BLEND HOT LIQUIDS.**
21. **DO NOT** overfill.
22. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other liquids.
23. **DO NOT** operate the appliance empty.
24. To reduce the risk of burns, always allow the appliance to cool before taking off parts and before cleaning.
25. If the appliance overheats, a thermal switch will become activated and shut off the motor. To reset, unplug the appliance and let it cool down for approximately 15 minutes before using again.
26. In the event that the unit overloads, the control panel lights will flash and the unit will shut down. Unplug the unit and wait 15 minutes to reset.
27. **THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.** Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use outdoors.
28. The maximum rating is based on the 6-Blade Assembly (pitcher) that drives the greatest power and other recommended attachments may draw significantly less power or current.

⚠ WARNING: Extension cords are not recommended for use with this product.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pour usage domestique seulement

LORS DE L'USAGE D'UN APPAREIL ÉLECTRIQUE, DES MESURES DE SÉCURITÉ ÉLÉMENTAIRES DEVRAIENT TOUJOURS ÊTRE RESPECTÉES, Y COMPRIS LES MESURES SUIVANTES :

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE MÉLANGEUR NINJAMD MEGA KITCHEN SYSTEM^{MC}.

FICHE POLARISÉE

AVERTISSEMENT :

Afin de réduire les risques d'électrocution, cet appareil a été muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Cette fiche ne peut être insérée que d'un seul côté dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise de courant, inversez-la. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien compétent afin d'installer la prise murale appropriée. **N'altérez la fiche d'AUCUNE façon.**

AVERTISSEMENT :

POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE, D'ÉLECTROCUTION ET DE BLESSURES :

1. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez pas l'appareil et assurez-vous que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec l'eau ou un autre liquide.
2. **NE PERMETTEZ PAS** aux jeunes enfants d'utiliser l'appareil ou de s'en servir comme jouet. Une surveillance attentive est nécessaire lors de l'emploi par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
3. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
4. Veuillez éteindre l'appareil (position « Off ») et débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage, l'assemblage ou le démontage des pièces. Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche et retirez-la de la prise d'alimentation. Ne tirez jamais sur le cordon.
5. **PRENEZ SOIN** du cordon d'alimentation. Ne transportez jamais l'appareil en le tenant par le cordon. Ne débranchez jamais l'appareil de l'alimentation électrique en tirant sur le cordon.
6. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si sa fiche ou son cordon est endommagé(e), s'il a fait défaut ou s'il a été échappé ou endommagé. Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Retournez l'appareil à EURO-PRO Operating LLC pour vérification, réparation ou réglage.
7. **NE LAISSEZ PAS** le cordon traîner sur le dessus d'une table ou d'un comptoir. Ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes, comme la cuisinière.

8. Posez toujours l'appareil sur une surface sèche et de niveau.
9. Afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommages à l'appareil, gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles hors du récipient pendant l'utilisation. Vous pouvez utiliser une raclette, mais seulement lorsque le mélangeur est éteint.
10. **MISE EN GARDE :** Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec soin. Lorsque vous manipulez un jeu de lames, tenez l'arbre de cette pièce.
11. Évitez le contact avec les pièces mobiles.
12. **NE tentez PAS d'affûter les lames.**
13. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si le jeu de lames est tordu ou endommagé.
14. Afin de réduire les risques de blessures, ne placez jamais le jeu de lames sur le bloc-moteur sans y avoir bien fixé le pichet ou le bol.
15. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil sur une surface chaude ou près de celle-ci (brûleur à gaz, plaque électrique ou four chaud).
16. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant, y compris des bouchons de conserve, peut causer un incendie ou des blessures, ou entraîner l'électrocution.
17. **NE RETIREZ PAS** le récipient du bloc-moteur lorsque l'appareil est en marche.
18. Pour réduire le risque de blessure, n'allumez **JAMAIS** l'appareil sans d'abord mettre le couvercle en place; **NE TENTEZ PAS** de contourner ou de désactiver le mécanisme de verrouillage. Lorsque vous utilisez un accessoire, assurez-vous que celui-ci est bien installé avant d'utiliser l'appareil.
19. **N'EXPOSEZ PAS** les récipients à des changements extrêmes de température.
20. **MISE EN GARDE : NE MÉLANGEZ PAS DES LIQUIDES CHAUDS.**
21. **NE REMPLISSEZ PAS** excessivement le pichet.
22. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant des aliments, de l'eau ou d'autres liquides chauds
23. **NE FAITES PAS** fonctionner l'appareil à vide.
24. Pour réduire les risques de brûlures, laissez toujours refroidir l'appareil avant de démonter les pièces et de nettoyer l'appareil.
25. En cas de surchauffe de l'appareil, le disjoncteur thermique coupe le moteur. Pour le réinitialiser, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
26. En cas de surcharge de l'appareil, les témoins du panneau de commande clignoteront et l'appareil s'éteindra. Débranchez l'appareil et attendez 15 minutes pour qu'il se réinitialise.
27. **CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.** N'utilisez l'appareil qu'aux fins pour lesquelles il est prévu. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
28. La puissance maximale correspond à l'utilisation du récipient à six lames (pichet), qui requiert la plus grande puissance. D'autres accessoires recommandés par le fabricant peuvent nécessiter une puissance ou un courant nettement inférieur(e).

⚠ AVERTISSEMENT :
Il n'est pas recommandé d'utiliser des rallonges électriques pour brancher cet appareil.

VEUILLEZ CONSERVER CES DIRECTIVES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Para uso doméstico solamente

AL USAR APARATOS ELÉCTRICOS, SIEMPRE DEBE SEGUIR PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD, INCLUYENDO LAS SIGUIENTES:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU NINJA® MEGA KITCHEN SYSTEM^{MR}.

ADVERTENCIA DEL ENCHUFE POLARIZADO:

Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este artefacto posee un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Este enchufe sólo puede conectarse a un tomacorriente polarizado de una sola forma. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, inviértalo. Si aún así no entra completamente, llame a un electricista calificado para que instale un tomacorriente apropiado. **NO intente modificar el enchufe de ninguna manera.**

ADVERTENCIA:

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO, DESCARGA ELÉCTRICA O DAÑOS PERSONALES:

1. Para protegerse de una descarga eléctrica, no sumerja el artefacto ni permita que el cable de alimentación entre en contacto con agua o cualquier otro líquido.
2. **NO** permita que los niños pequeños usen el artefacto o que lo traten como un juguete. Tenga mucho cuidado al utilizar cualquier aparato eléctrico cerca de niños.
3. Nunca deje un artefacto desatendido cuando lo use.
4. Apague el artefacto y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente cuando no lo use, antes de colocarlo o quitarle partes y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, sujete el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable de alimentación.
5. **NO** maltrate el cable de alimentación. Nunca levante el artefacto por el cable, o tire del cable para desconectarlo del tomacorriente; agárrelo por el enchufe y tire para desconectarlo.
6. **NO** utilice ningún artefacto si el cable o el enchufe están dañados o luego de una falla, o si ha sufrido cualquier tipo de daño. Este artefacto no tiene partes reparables. Retórnalo a EURO-PRO Operating LLC para que sea examinado, reparado o ajustado.
7. **NO** permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes como la estufa.

8. Use siempre el artefacto sobre una superficie seca y nivelada.
9. Mantenga sus manos, cabello, ropa y utensilios fuera del recipiente al procesar para reducir la posibilidad de daños graves a personas o de dañar la unidad. Puede utilizar una espátula, pero únicamente cuando el artefacto no esté funcionando.
10. **CUIDADO:** Las cuchillas son filosas, manéjelas con cuidado. Al manipular las cuchillas, agárrelas siempre por el vástago.
11. Evite tocar las partes móviles.
12. **NO intente afilar las cuchillas.**
13. **NO** use el artefacto si las cuchillas están dobladas o dañadas.
14. Para reducir el riesgo de heridas, nunca coloque las cuchillas en la base sin tener la jarra o el tazón correctamente colocados.
15. **NO** use este artefacto sobre o cerca de superficies calientes (como una estufa eléctrica o de gas, o en un horno caliente).
16. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o daños personales.
17. **NO** saque la jarra de la base del motor mientras el artefacto esté funcionando.
18. Para reducir el riesgo de heridas, **NUNCA** use el artefacto sin la tapa colocada; **NO** intente alterar el mecanismo de traba; verifique que los accesorios estén correctamente instalados antes de usar el artefacto.
19. **NO** exponga las jarras a cambios extremos de temperatura
20. **CUIDADO: NO LICÚE LÍQUIDOS CALIENTES.**
21. **NO** la llene de más.
22. Debe tener mucho cuidado al mover un artefacto que contenga alimentos, agua u otros líquidos calientes.
23. **NO** haga funcionar este artefacto cuando esté vacío
24. Para reducir el riesgo de quemaduras, siempre deje que el artefacto se enfríe antes de remover partes o de limpiarlo.
25. Si el artefacto recalienta, se activará un interruptor térmico que apagará el motor. Para reiniciarlo, desenchufe el artefacto y déjelo enfriar durante unos 15 minutos antes de usarlo nuevamente.
26. Si la unidad se sobrecarga, las luces del panel de control parpadearán y la unidad se apagará. Desenchufe la unidad y espere 15 minutos para que se reinicie.
27. **ESTE PRODUCTO ELÉCTRICO ES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.** No utilice este artefacto para ningún otro destino distinto al indicado. No lo utilice en el exterior.
28. La especificación máxima se basa en el uso del accesorio de 6 cuchillas (jarra) que consume la mayor cantidad de corriente y otros accesorios recomendados pueden llegar a consumir mucha menos corriente.

⚠ADVERTENCIA: No se recomienda usar cables de extensión con este producto.

CONSERVE ESTAS CES INSTRUCCIONES

THIS BOOK COVERS MODEL NUMBER:

BL771 30

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V., 60Hz.

Power: 1500 Watts

Pitcher Capacity: 72 ounces (9 cups) (2.1 L)

Bowl Capacity: 64 ounces (8 cups) (1.9 L)

Mini Prep Bowl Capacity: 24 ounces (3 cups) (.71 L)

Single Serve Capacity: 16 ounces (2 cups) (.47 L)

Euro-Pro, Ninja, and Ninja Mega Kitchen System are trademarks of Euro-Pro Operating LLC.

CE MANUEL CONCERNE LE MODÈLE :

BL771 30

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension : 120 V, 60 Hz.

Alimentation : 1 500 W

Capacité du pichet : 9 tasses (72 oz), 2,1 L

Capacité du bol : 8 tasses (64 oz), 1,9 L

Capacité du mini-bol

de préparation : 3 tasses (24 oz), 0,71 L

Capacité du gobelet

à portion individuelle : 2 tasses (16 oz), 0,47 L

Ninja et Ninja Mega Kitchen System sont des marques de commerce d'Euro-Pro Operating LLC.

ESTE MANUAL CUBRE EL MODELO:

BL771 30

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120 V., 60 Hz.

Potencia: 1 500 Vatios

Capacidad de la jarra: 72 onzas (9 tazas) (2,1 L)

Capacidad del Tazón: 64 onzas (8 tazas) (1,9 L)

Capacidad del tazón chico: 24 onzas (3 tazas) (0,71 L)

Capacidad del tazón

individual: 16 onzas (2 tazas) (0,47 L)

Euro-Pro, Ninja, y Ninja Mega Kitchen System son marcas registradas de Euro-Pro Operating LLC.

Thank you for
purchasing the
Ninja® Mega
Kitchen System™.

Contents

Getting to Know Your Ninja® Mega Kitchen System™	10
Using the Ninja® Mega Kitchen System™	12
Assembly and Use for the Pitcher	13
Assembly and Use for the Single Serve Cup	15
Assembly and Use for the Bowl	16
Assembly and Use for the Mini Prep Bowl	18
Speed Setting & Uses	20
Care & Maintenance	21
Troubleshooting Guide	22
Replacement Parts	22
Warranty & Registration	23

Merci d'avoir
acheté le
mélangeur
professionnel
Mega Kitchen
System^{MC} de
Ninja^{MD}.

Table des matières

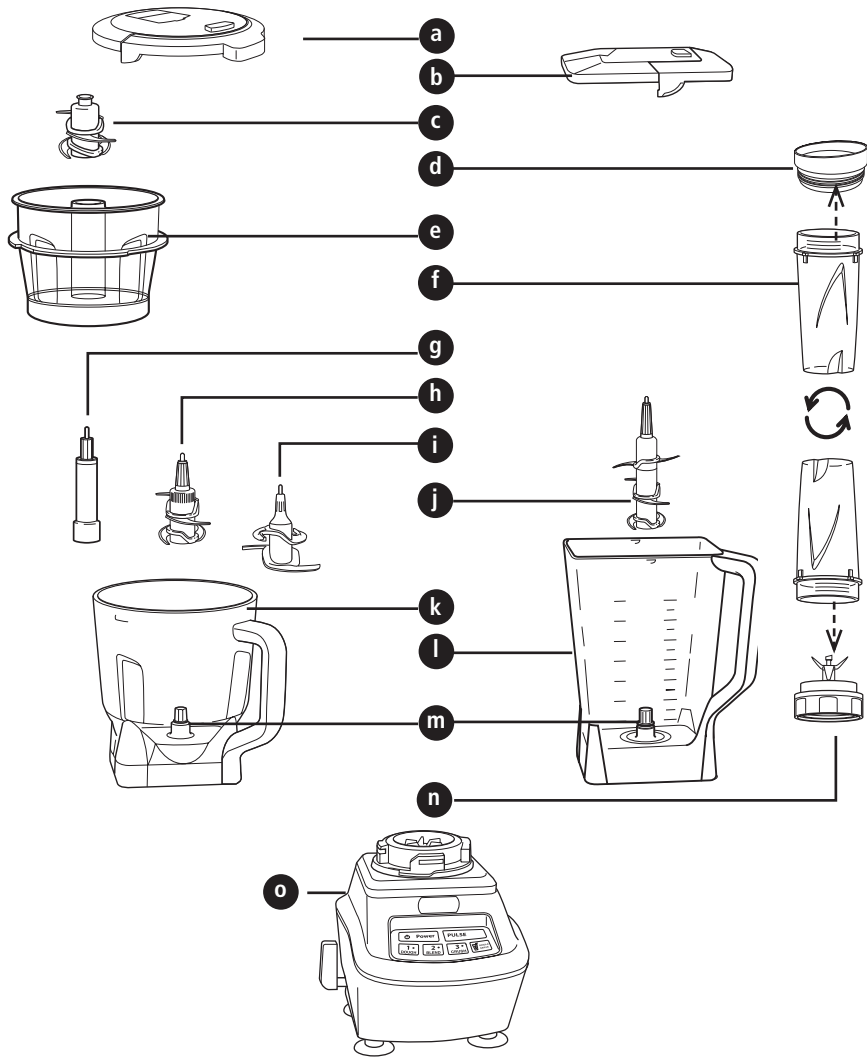
Familiarisez-vous avec votre mélangeur Ninja ^{MD} Mega Kitchen System ^{MC}	24
Utilisation du mélangeur Ninja ^{MD} Mega Kitchen System ^{MC}	26
Assemblage et utilisation du pichet	27
Assemblage et utilisation du gobelet à portion individuelle	29
Assemblage et utilisation du bol	30
Assemblage et utilisation du mini-bol de préparation	32
Réglages de vitesse et utilisations	34
Soins et entretien	35
Guide de dépannage	36
Pièces de rechange	36
Garantie et enregistrement	37

Gracias por
comprar el Ninja®
Mega Kitchen
System^{MR}.

Índice

Partes de su Ninja® Mega Kitchen System ^{MR}	38
Uso del Ninja® Mega Kitchen System ^{MR}	40
Armado y uso de la jarra	41
Armado y uso del tazón individual	43
Armado y uso del tazón	44
Armado y uso del tazón chico	46
Velocidades y usos	48
Cuidado y mantenimiento	49
Guía de diagnóstico de problemas	50
Partes de reemplazo	50
Garantía y registro	51

Getting To Know Your *Ninja*® Mega Kitchen System™

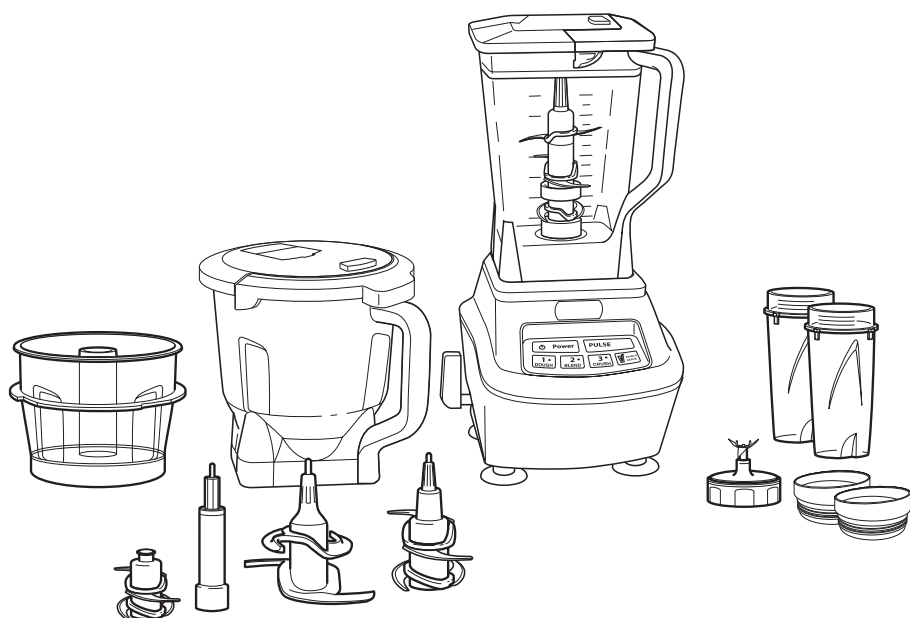


- a Bowl Lid with Locking Handle
- b Pitcher Lid with Locking Handle
- c 24 oz. Mini Prep Bowl Blade
- d To-Go Single Serve Lid (x2)
- e 24 oz. Mini Prep Bowl
- f Single Serve Drink Cup (x2)
- g Spindle for 24 oz. Mini Prep Bowl
- h 4-Blade Assembly (bowl)
- i Dough Blade (bowl)

- j 6-Blade Assembly (pitcher)
- k 64 oz. Bowl
- l 72 oz. Pitcher
- m Gear Shaft
- n Single Serve Blade
- o Motor Base
- p Power Cord (not shown)

NOTE: Attachments are **not** interchangeable.

The Ninja® Mega Kitchen System™ is a professional, high powered innovative tool with a sleek design and outstanding performance, a true asset to any kitchen. It is perfect for ice crushing, blending, food processing, and complete juicing. The Ninja® Mega Kitchen System™ also features a unique capability to knead dough for pizzas, breads, pretzels and cookies! Create all of your favorite recipes fast and easy with just one touch of a button. For best results, be sure to carefully read all the instructions contained in the manual before using this appliance.



FEATURES:

- Patented Ninja® Technology
- Extra Large, 72 oz. Pitcher - BPA Free
- 64 oz. Bowl with Drizzle Hole - BPA Free
- 24 oz. Mini Prep Bowl - BPA Free
- Single Serve Drink Cup - BPA Free
- Lock-In Lid, Featuring Pour Spout
- Easy to Clean Electronic Control Panel
- Sturdy, Non-Slip Base
- Hidden Drain Holes - prevent water build up from dishwasher

Using the Ninja® Mega Kitchen System™

PLEASE KEEP THESE IMPORTANT SAFEGUARDS IN MIND WHEN USING THE APPLIANCE:

- ⚠ **IMPORTANT:** Never add ingredients into the container before placing the attachment in first.
- ⚠ **IMPORTANT:** Attachments are **not** interchangeable.
- ⚠ **CAUTION:** Blades are sharp! Use extreme caution when handling the blade assemblies. Always hold them by the shaft.
- ⚠ **IMPORTANT:** **DO NOT** attempt to operate the appliance without the lid on.
- ⚠ **IMPORTANT:** Never run the appliance empty.
- ⚠ **CAUTION:** Use extreme caution when processing hot foods to avoid accidental scalding or burns. Do not process food that is hotter than 180°F/82°C. Allow very hot ingredients to cool before processing.
- ⚠ **WARNING:** Secure the appliance while in use by pressing down on the lid with one hand.
- ⚠ **CAUTION:** Never remove the container while the appliance is still running.
- ⚠ **WARNING:** Never leave the appliance unattended while in use.

BEFORE FIRST USE

- 1 Remove all packaging material and labels from the appliance.
- 2 Wash the lids, pitcher, bowls, single serve cups and attachments in warm, soapy water with a soft cloth. **Use caution when washing the blade assemblies as the blades are very sharp.**
- 3 Rinse and dry thoroughly.
- 4 The pitcher, bowls, single serve cups, lids and attachments, are all dishwasher safe. It is recommended that the lids and attachments be placed on the top rack. Ensure that the attachments are removed from the containers before placing in the dishwasher.
- 5 Wipe the motor base clean with a damp cloth.

Assembly and Use for the Pitcher

Assembly

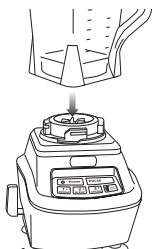


Fig. 1



Fig. 3a

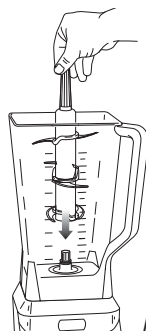


Fig. 4



Fig. 2



Fig. 3b

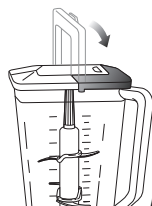


Fig. 5

⚠ IMPORTANT: Make sure that the motor base is plugged in for use.

- 1 Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table top.
- 2 Align and lower the Pitcher onto the motor base. (Fig. 1) Handle should be aligned slightly to the right of the "LOCK" symbol on the motor base.
- 3 Rotate the pitcher clockwise as far as it will go to lock in place. (Fig. 2)
- 4 The pitcher can be placed on the motor base two ways; the handle can be on the front right corner or the front left corner. (Fig. 3a, Fig. 3b)
- 5 Holding the 6-Blade Assembly by the top of the shaft, place it onto the drive gear inside the pitcher. Ensure that the attachment is seated properly and is standing upright. (Fig. 4)
NOTE: The blade will fit loosely on the drive gear.

- 6 Add the ingredients to the pitcher, making sure that they do not exceed the highest measured marking line on the side of the pitcher.
NOTE: If you need to add additional ingredients while the appliance is processing, open the pour spout cap and pour the ingredients in through the opening.
- 7 Plug the power cord into the electrical outlet and press the power button (⏻).
NOTE: As a safety feature, the power button (⏻) will flash and the motor will not work if the pitcher and lid are not installed correctly. When the pitcher and lid are installed properly, the power button (⏻) will be solid, indicating that the appliance is ready for use.
- 8 Holding the lid by the handle in the upright position, place it on top of the pitcher aligning the arrow (▼) located on the lid with the arrow (▲) located on the pitcher's handle. (Fig. 5) Press the handle down until you hear a click.

Assembly and Use for the Pitcher - cont.

⚠ WARNING: Never leave the appliance unattended while in use.

USE

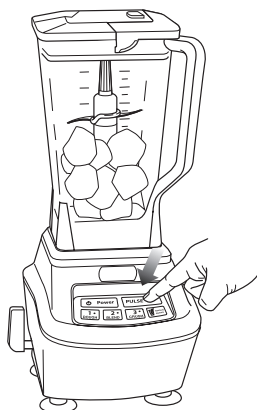


Fig. 6

REMOVAL

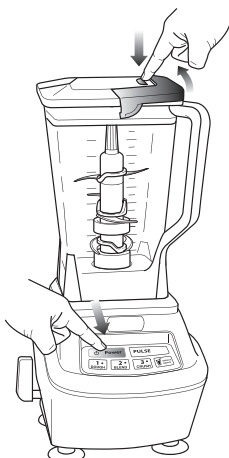


Fig. 7

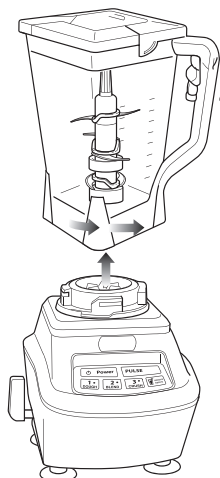


Fig. 8

- 9** Select the speed that best suits your needs. (Fig. 6)

NOTE: Pulse ingredients for even chopping by pressing down in short intervals.

- 10** When you have reached your desired consistency, stop the appliance by pressing the power button (⏻) and wait for the attachment to stop turning. (Fig. 7)
- 11** To remove the lid, press the release button on the lid, pull the lid handle up to a 90° angle and lift the lid off. Turn the pitcher counter clockwise and then lift off the base. (Fig. 7, Fig. 8)

CAUTION: Never insert your hands in the pitcher as the blades are sharp. Always use a spatula to dislodge food that has stuck to the sides of the pitcher.

- 12** Depending on the consistency of the contents in the container, open the pour spout cap and use the spout to empty liquid contents. For thicker consistencies, remove the lid and attachment carefully (by its shaft), then empty contents from the container.

- 13** Make sure that the unit is unplugged when not in use.

Assembly and Use for the Single Serve Cup

⚠ WARNING: Never leave the appliance unattended while in use.

ASSEMBLY

USE

REMOVAL



Fig. 1

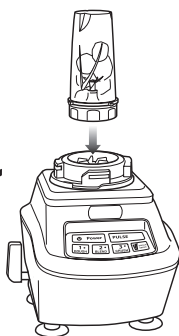


Fig. 2



Fig. 3

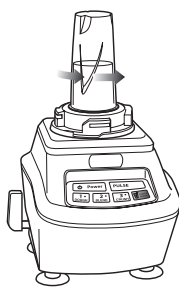


Fig. 4



Fig. 5

 For best results, use short **"PULSES"**... Practice makes perfect!!

⚠ IMPORTANT: Make sure that the motor base is plugged in for use.

- 1 Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table top.
- 2 Add ingredients to the single serve cup.
- 3 Place the single serve blade onto the cup and screw it tightly until you have a good seal. (Fig. 1)
- 4 Turn the single serve cup upside down and place it onto the motor base, aligning the tabs on the cup with the motor base. Turn the single serve cup clockwise. (Fig. 2) Turn the power button on, the single serve button will illuminate.
- 5 Press down on the Single Serve button in short intervals to activate. (Fig. 3)

- 6 Once you have reached your desired consistency, turn the power button off. Turn the single serve cup counter clockwise and pull straight up to remove. (Fig. 4, Fig. 5) **NOTE:** Do not overfill! To avoid spilling, do not add ingredients past the "Max" fill line.
- 7 Turn the cup upright and remove the single serve blade by twisting the blade assembly clockwise.
- 8 Place the To-Go drinking lid onto the single serve drink cup, twist to seal and enjoy!
- 9 Make sure that the motor base is unplugged when not in use.

NOTE: To order additional Single Serve Cups, please visit our website: www.ninjakitchen.com or feel free to contact customer service: 1-877-646-5288.

Assembly and Use for the Bowl

⚠ WARNING: Never leave the appliance unattended while in use.

ASSEMBLY

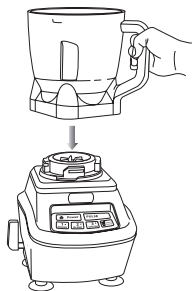


Fig. 1



Fig. 3a

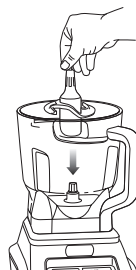


Fig. 4



Fig. 2



Fig. 3b

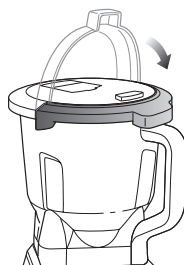


Fig. 5

⚠ IMPORTANT: Make sure that the motor base is plugged in for use.

- 1 Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table top.
- 2 Align and lower the Bowl onto the motor base. (Fig. 1) Handle should be aligned slightly to the right of the "LOCK" symbol on the motor base.
- 3 Rotate the bowl clockwise as far as it will go to lock in place. (Fig. 2)
- 4 The bowl can be placed on the motor base two ways; the handle can be on the front right corner or the front left corner. (Fig. 3a, Fig. 3b)
- 5 Holding the desired blade by the top of the shaft, place it into the drive gear inside the bowl. Ensure that the attachment is seated properly and is standing upright. (Fig. 4)
NOTE: The blade will fit loosely on the drive gear.
- 6 Add the ingredients to the bowl, making sure that they do not exceed the highest measured marking line on the side of the bowl.

- 7 Plug the power cord into the electrical outlet and press the power button (⏻).

NOTE: As a safety feature, the power button (⏻) will flash and the motor will not work if the bowl and lid are not installed correctly. When the bowl and lid are installed properly, the power button (⏻) will be solid, indicating that the appliance is ready for use.

- 8 Holding the lid by the handle in the upright position, place it on top of the bowl aligning the arrow (↙) located on the lid with the arrow (↗) located on the bowl's handle. (Fig. 5) Press the handle down until you hear a click.

⚠ NOTE: The 64 oz. bowl is not intended for blending drinks. Do not overfill.

NOTE: To add liquids during processing, open the drizzle hole on the top of the lid and pour the liquid slowly into the mixture.



USE

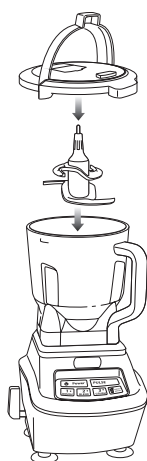


Fig. 1

REMOVAL



Fig. 2

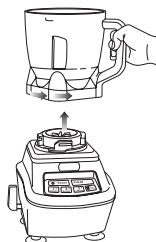


Fig. 3

USE

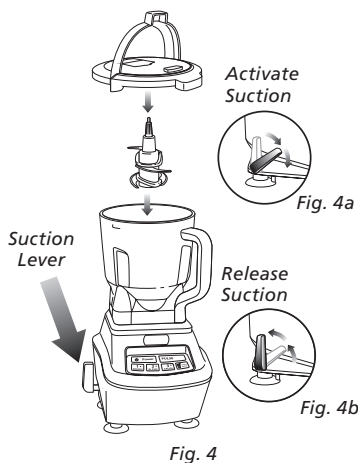


Fig. 4

USING THE 4-BLADE ASSEMBLY

- 1 Holding the 4-Blade assembly by the shaft, place it onto the gear shaft inside the bowl. Ensure that the attachment fits around the gear shaft and that it is standing straight.
- 2 Add the ingredients and secure the bowl lid onto the bowl. (Fig. 1)
- 3 Plug the power cord into the electrical outlet and press on the power button (⏻).
- 4 Select the speed that best suits your needs. Pulse ingredients for even chopping by pressing down in short intervals.
NOTE: Please refer to "Speed Settings & Uses" chart for suggested uses and speeds.
- 5 When you have reached your desired consistency, stop the appliance by pressing the power button (⏻) and wait for the blade to stop turning.
- 6 To remove the lid, pull the lid handle up to a 90° angle and lift the lid off. Turn the bowl counter clockwise and then lift off the base. (Fig. 2, Fig. 3)

USING THE DOUGH BLADE

- ▲ IMPORTANT:** Use only the "DOUGH" button when using this attachment.

- ▲ IMPORTANT:** Use the suction lever when using the dough blade on SPEED 1/DOUGH.

- 1 Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table top. (Fig. 4) Push the suction lever on the side of the motor base down to secure the suction feet to the surface. (Fig. 4a) If the suction feet have not totally adhered to the surface, press down lightly on the base to give the suction feet a better grip.
- 2 Secure the bowl onto the motor base.
- 3 Holding the dough blade by the shaft, place it onto the gear shaft inside the bowl. Ensure that the attachment fits around the gear shaft and that it is standing straight.
- 4 Add the ingredients and secure the bowl lid onto the bowl.
NOTE: For best results add wet ingredients first and then add dry ingredients.
- 5 Plug the power cord into the electrical outlet and press on the power button (⏻).
- 6 Once finished making dough, remove the bowl from the motor base. (Fig. 2, Fig. 3)
- 7 To release the motor base from the counter or table top, pull the suction lever up to release the suction feet. (Fig. 4b)
NOTE: The suction lever activates the suction feet for added stability.

Assembly and Use for the Mini Prep Bowl

⚠ WARNING: Never leave the appliance unattended while in use.

ASSEMBLY

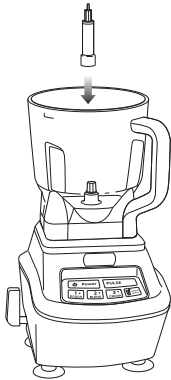


Fig. 1

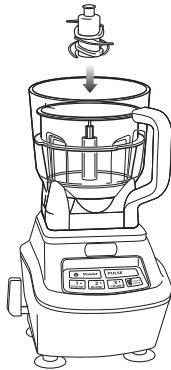


Fig. 2

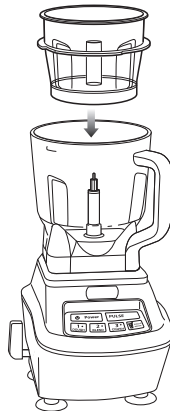


Fig. 3

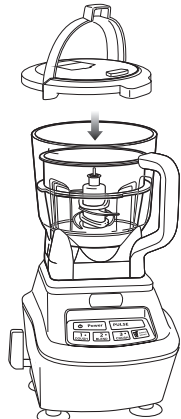


Fig. 4

USING THE 3 CUP MINI PREP BOWL

- 1 Place the 64 oz. bowl onto the motor base. (See assembly instructions on page 16.)
- 2 Holding the spindle by the shaft, place it onto the gear shaft inside the 64 oz. bowl. Ensure that the attachment fits around the gear shaft and that it is standing straight. (Fig. 1)
- 3 Place the mini prep bowl aligning the spindle inside the center post. (Fig. 2)
- 4 Hold the prep bowl blade by the shaft and carefully place it over the center post of the mini prep bowl. (Fig. 3)
- 5 Add ingredients into the mini prep bowl.
- 6 Holding the lid by the handle in the upright position, place it on top of the 64 oz. bowl aligning the arrow (▼) located on the lid with the arrow (▲) located on the bowl's handle. (Fig. 4) Press the handle down until you hear a click.

USE

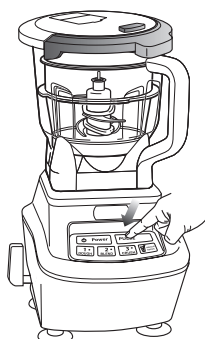


Fig. 5

REMOVAL

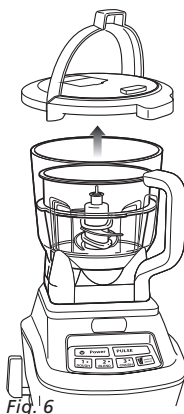


Fig. 6

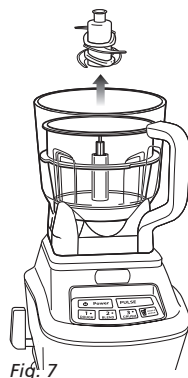


Fig. 7

7 Plug the power cord into the electrical outlet and press on the power button (⏻).

8 Select the speed that best suits your needs. For best results, press the Pulse button in short intervals. (Fig. 5)

NOTE: Please refer to "Speed Settings & Uses" chart for suggested uses and speeds.

9 When you have reached your desired consistency, stop the appliance by pressing the power button (⏻) and wait for the blade to stop turning.

10 To remove the lid, pull the lid handle up to a 90° angle and lift the lid off. (Fig. 6)

11 Carefully hold the mini prep bowl blade by the shaft and lift it out of the mini prep bowl. (Fig. 7)

12 Turn the bowl counter clockwise and then lift off the base.

⚠ NOTE: Do not fill ingredients past the "MAX" fill line.

Speed Setting & Uses

FUNCTION	CONTAINER	ATTACHMENT	SPEED BUTTON	TYPE OF FOOD
Single Serve Blending	Single Serve Cup	Single Serve Blade	Single Serve	Smoothies Frappes Milk Shakes
Mincing	Single Serve Cup Mini Prep Bowl	Single Serve Blade Mini Prep Bowl Blade	Single Serve Pulse	Onion Garlic Herbs
Kneading	Bowl	Dough Blade	1	Bread dough Pie dough Pizza dough Pretzel dough
Dough Mixing	Bowl	Dough Blade	1	Cookie dough
Processing	Pitcher/Bowl Single Serve Cup Mini Prep Bowl	Blade Assembly Single Serve Blade Mini Prep Bowl Blade	2 Pulse Single Serve	Pâtés Stewed fruits Dips Apple sauce Spreads Soups Baby food
Emulsifying	Bowl Mini Prep Bowl	Blade Assembly Mini Prep Bowl Blade	2	Salad Dressings Dips Sauces
Grinding	Bowl	Blade Assembly	2	Meat
Grating	Bowl Single Serve Cup	Blade Assembly Single Serve Blade	3 or Pulse Single Serve	Grated cheese Bread crumbs Spices
Chopping	Bowl Single Serve Cup Mini Prep Bowl Pitcher	Blade Assembly Single Serve Blade Mini Prep Bowl Blade	Pulse Single Serve 3	Salsa Vegetables Nuts
Mixing	Bowl	Dough Blade	1	Light cake mixes Batters
Ice Crushing	Pitcher Single Serve Cup	Blade Assembly Single Serve Blade	3 Single Serve	Ice
Pureeing	Pitcher Single Serve Cup	Blade Assembly Single Serve Blade	3 Single Serve	Smoothies Smooth soups Milkshakes

⚠ IMPORTANT: Use the suction lever when using the dough blade on SPEED 1/DOUGH.

HOW TO CLEAN

- ⚠ **CAUTION:** Make sure that the motor base is unplugged from the power source before inserting or removing any attachment and before cleaning.
- ⚠ **CAUTION:** DO NOT immerse the motor base into water or any other liquid.

- 1 Separate/remove all parts from each other.
- 2 Clean the motor base with a damp cloth and wipe dry.
- 3 Place the pitcher, single serve cup and bowl in the dishwasher. Place the lids and attachments on the top rack. **Use caution when handling the blade assemblies as the blades are very sharp.**

NOTE: You may also wash the containers by filling $\frac{3}{4}$ of the container with warm water and a drop of dish washing detergent, placing the corresponding lid on the container and pressing the pulse button a few times. Once clean, remove the container from the motor base. Rinse the container, attachment and lid under running water. Allow all the parts to dry before storing.

Please call customer service if any servicing needs to be performed on the appliance at 1-877-646-5288.

HOW TO STORE

- 1 Store the Ninja® Mega Kitchen System™ upright with the pitcher on the motor base, 6-Blade assembly inside the pitcher and lid on the pitcher. Do not place anything on top. Store the bowl with the 4-Blade assembly inside and the lid on top. Store the single serve cup and the rest of the attachments along side the appliance or in a cabinet where they will not be damaged and won't cause a hazard.

RESETTING THE MOTOR THERMOSTAT

The Ninja® Mega Kitchen System™ features a unique safety system which prevents damage to the unit's motor and drive system should you inadvertently overload your appliance. If the appliance is being overloaded, the motor will stop and the power light will remain lit and speeds 1, 2 and 3 will flash. To reset the appliance, follow the resetting procedure below:

- 1 Unplug the appliance from the electrical outlet.
- 2 Remove and empty the container and ensure that no food is jamming the cutting blades or attachments.
- 3 Allow the appliance to cool for approximately 15 minutes.
- 4 Re-install the container onto the base and re-plug the appliance into the electrical outlet.
- 5 Proceed to use the appliance as before making sure not to exceed the recommended maximum capacities.

Troubleshooting Guide

PROBLEMS	POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS
Motor Doesn't Start or Attachment Doesn't Rotate.	Make sure the container is securely placed on motor base. Make sure the lid is securely on container in the correct position (align arrows). The appliance is turned "Off". Press the power button (⏻) to turn "On". Check that the plug is securely inserted into the electrical outlet. Check the fuse or circuit breaker. The unit has overloaded. The appliance will stop and the power light will remain on while speeds 1, 2 and 3 will flash. Unplug and wait approximately 15 minutes before using again. The unit has overheated. Unplug and wait approximately 15 minutes before using again. Check to make sure the unit is not overloaded.
Food is Unevenly Chopped.	Either you are chopping too much food at one time, or the pieces are not of even size and processing smaller amounts per batch.
Food is Chopped Too Fine or is Too Watery.	The food has been over processed. Use pulse button for controlled processing.
Food Collects On Lid or On the Sides of the Container.	The mixture is too thick. Add more liquid.
You Cannot Achieve Snow From Solid Ice.	Do not use ice that has been sitting out or has started to melt. Use ice straight from the freezer.
Motor Base Won't Stick to Counter or Table Top.	Make sure surface and suction feet are wiped clean. Suction feet will only stick to smooth surfaces. Suction feet WILL NOT stick on some surfaces such as, wood, tile and non-polished finishes. DO NOT attempt to use appliance when the motor base is stuck to a surface that is not secure, (cutting board, platter, plates, etc.).

Replacement Parts

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, please visit our website: www.ninjakitchen.com or feel free to contact customer service: **1-877-646-5288**.

EURO-PRO

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

EURO-PRO Operating LLC warrants this product to be free from material defects and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase when utilized for normal household use, subject to the following conditions, exclusions and exceptions.

The liability of **EURO-PRO Operating LLC** is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This Limited Warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This Limited Warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit. This Limited Warranty does not cover damage or defects caused by or resulting from damages from shipping or repairs, service or alteration to the product or any of its parts, which have been performed by a repair person not authorized by **EURO-PRO Operating LLC**.

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories, freight prepaid. For assistance with warranty service options or customer support, please call our customer care and product specialists at , call 1 (877) 646-5288 or visit our website www.ninjakitchen.com.

If the appliance is found to be defective in material or workmanship, **EURO-PRO Operating LLC** will repair or replace it free of charge. Proof of purchase is required and a fee of \$19.95 will apply to cover the cost of return freight. *

This Limited Warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal, implied and/or conventional warranties. The responsibility of **EURO-PRO Operating LLC** if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of this Limited Warranty. **In no event is EURO-PRO Operating LLC** liable for incidental or consequential damages to anyone of any nature whatsoever. Some states do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

This Limited Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or from province to province.

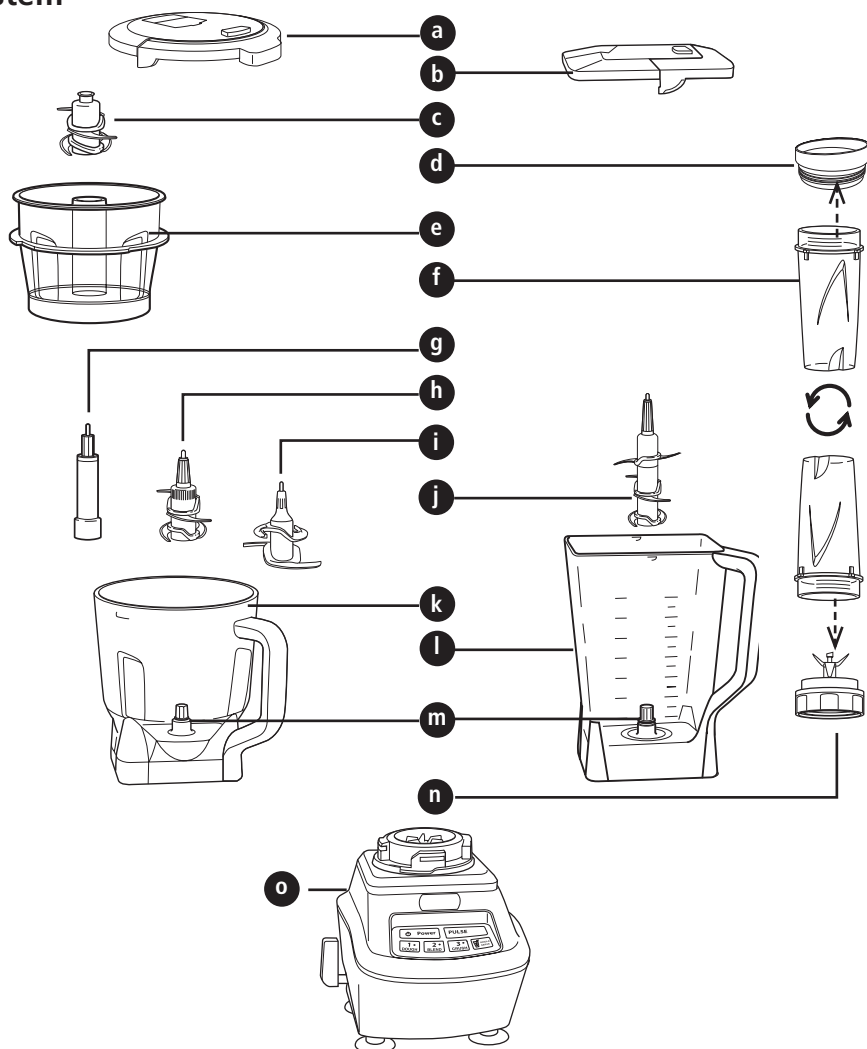
***IMPORTANT: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with the item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your Limited Warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.**

Product Registration

Please visit www.ninjakitchen.com or call **1-877-646-5288** to register your new Ninja® product within ten (10) days of purchase. You will be asked to provide the store name, date of purchase and model number along with your name and address.

The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By registering you acknowledge to have read and understood the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions.

Familiarisez-vous avec votre mélangeur Ninja^{MD} Mega Kitchen System^{MC}



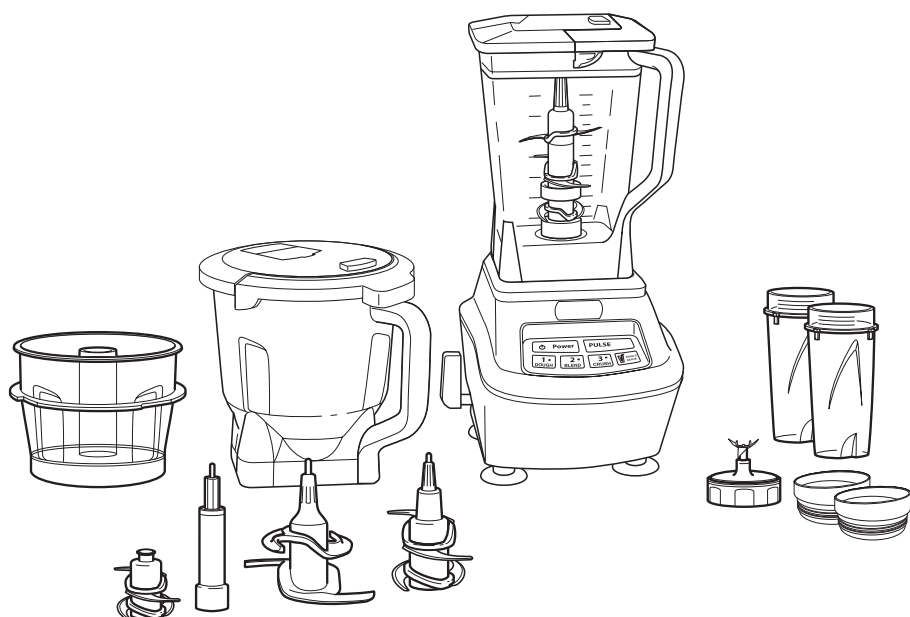
- a Couvercle du bol avec poignée de verrouillage
- b Couvercle du pichet avec poignée de verrouillage
- c Lame du mini-bol de préparation de 3 tasses (24 oz)
- d Couvercle pour gobelet à portion individuelle (x 2)
- e Mini-bol de préparation de 3 tasses (24 oz)
- f Gobelet à portion individuelle (x 2)
- g Mandrin pour mini-bol de préparation de 3 tasses (24 oz)
- h Jeu de quatre lames (bol)

- i Lame à pétrir (bol)
- j Jeu de six lames (pichet)
- k Bol de 8 tasses (64 oz)
- l Pichet de 9 tasses (72 oz)
- m Arbre de transmission
- n Lame à portion individuelle

- o Bloc-moteur
- p Cordon d'alimentation (non illustré)

REMARQUE : Les accessoires ne sont pas interchangeables.

Le mélangeur Ninja^{MD} Mega Kitchen System^{MC} est un appareil novateur et ultraperformant de calibre professionnel, de conception élégante, qui offre un rendement exceptionnel. Il s'agit d'un excellent atout dans toute cuisine. Voici l'appareil idéal pour broyer la glace, hacher et mélanger des aliments ou faire des jus. De plus, le mélangeur Ninja^{MD} Mega Kitchen System^{MC} peut pétrir la pâte pour la préparation de pizza, pain, bretzel ou biscuits! Réalisez toutes vos recettes favorites rapidement et facilement, sur simple pression d'un bouton. Pour des résultats optimaux, assurez-vous de lire attentivement toutes les instructions du manuel avant d'utiliser cet appareil.



CARACTÉRISTIQUES :

- Technologie Ninja^{MD} brevetée
- Très grand pichet de 9 tasses (72 oz) – sans bisphénol A (BPA)
- Bol de 8 tasses (64 oz) avec orifice – sans bisphénol A (BPA)
- Mini-bol de préparation de 3 tasses (24 oz) – sans bisphénol A (BPA)
- Gobelet à portion individuelle – sans bisphénol A (BPA)
- Couvercle avec poignée de verrouillage et bec verseur
- Panneau de commande électronique facile à nettoyer
- Bloc-moteur robuste et antidérapant
- Orifices de drainage dissimulés – préviennent l'accumulation d'eau dans le lave-vaisselle

VEUILLEZ GARDER À L'ESPRIT CES DIRECTIVES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LORSQUE VOUS UTILISEZ L'APPAREIL :

-  **IMPORTANT** : Il faut toujours insérer le jeu de lames dans le récipient avant d'y ajouter des ingrédients.
-  **IMPORTANT** : Les accessoires ne sont pas interchangeables.
-  **MISE EN GARDE** : Les lames sont coupantes! Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez les jeux de lames. Manipulez toujours le jeu de lames en tenant l'arbre.
-  **IMPORTANT** : **NE METTEZ PAS** l'appareil en marche sans d'abord mettre le couvercle.
-  **IMPORTANT** : Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
-  **MISE EN GARDE** : Soyez extrêmement prudent lorsque vous mélangez des aliments chauds pour éviter des brûlures accidentelles. Ne mélangez pas des aliments dont la température est supérieure à 82°C (180°F). Laissez refroidir les aliments chauds avant de les mélanger.
-  **AVERTISSEMENT** : Pendant l'utilisation, verrouillez l'appareil en appuyant sur le couvercle avec votre main.
-  **MISE EN GARDE** : Ne retirez jamais le récipient lorsque l'appareil est en marche.
-  **AVERTISSEMENT** : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirez tous les composants d'emballage et toutes les étiquettes de l'appareil.
- 2 Avec un linge doux, lavez les couvercles, les bols, les gobelets à portion individuelle et les accessoires à l'eau savonneuse tiède. **Soyez prudent lorsque vous nettoyez les jeux de lames, car les lames sont très coupantes.**
- 3 Rincez et séchez complètement.
- 4 Le pichet, les bols, les gobelets à portion individuelle, les couvercles et les accessoires vont tous au lave-vaisselle. Il est recommandé de placer les couvercles et les accessoires dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Veuillez retirer les accessoires des contenants avant de les mettre dans le lave-vaisselle.
- 5 Nettoyez le bloc-moteur avec un chiffon humide.

Assemblage et utilisation du pichet

Assemblage

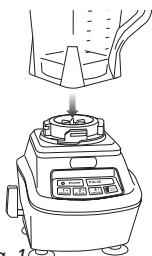


Fig. 1

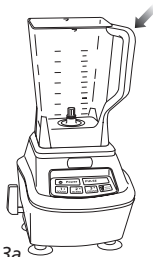


Fig. 3a

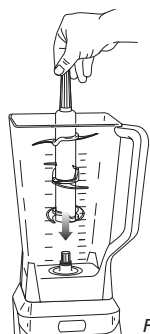


Fig. 4

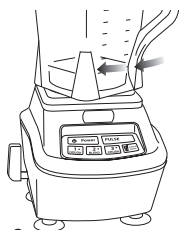


Fig. 2



Fig. 3b

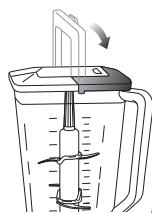


Fig. 5

⚠ IMPORTANT : Assurez-vous que le bloc-moteur est branché pour utiliser l'appareil.

- 1 Déposez le bloc-moteur sur une surface propre, sèche et de niveau, comme un comptoir ou une table.
- 2 Alignez et déposez le pichet sur le bloc-moteur. (Fig. 1) La poignée doit être légèrement orientée à la droite du symbole de verrouillage « LOCK » du bloc-moteur.
- 3 Faites tourner le pichet dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place. (Fig. 2)
- 4 Il est possible d'insérer le pichet sur le bloc-moteur de deux façons, soit la poignée en avant vers la droite ou vers la gauche. (Fig. 3a, Fig. 3b)
- 5 En tenant l'arbre du jeu de six lames, insérez celui-ci dans le pignon d'entraînement du pichet. Assurez-vous que le jeu de lames est bien logé en position verticale. (Fig. 4)
REMARQUE : Le jeu de lames supérieur est fixé de manière amovible dans le pignon d'entraînement.

- 6 Ajoutez les ingrédients dans le récipient, en vous assurant qu'ils ne dépassent pas la ligne de remplissage maximal.

REMARQUE : Pour ajouter des ingrédients pendant que l'appareil est en marche, ouvrez le capuchon du bec verseur et insérez-y les ingrédients supplémentaires.

- 7 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique et appuyez sur le bouton de mise en marche (⏻).

REMARQUE : Par mesure de sécurité, le bouton de mise en marche (⏻) clignotera et le moteur ne démarrera pas lorsque le pichet et le couvercle ne sont pas installés correctement. Une fois le pichet et le couvercle installés correctement, le bouton de mise en marche (⏻) reste allumé sans clignoter, indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé.

- 8 En tenant le couvercle par la poignée et en position verticale, déposez-le sur le pichet en alignant la flèche (▼) sur le couvercle avec la flèche (▲) de la poignée du récipient. (Fig. 5) Enfoncez la poignée jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

Assemblage et utilisation du pichet – suite

⚠ AVERTISSEMENT : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.

UTILISATION

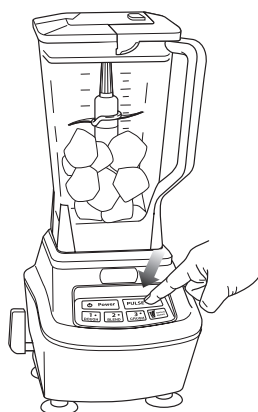


Fig. 6

DÉMONTAGE

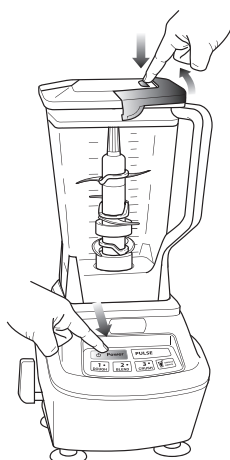


Fig. 7

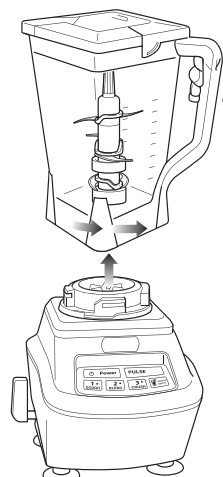


Fig. 8

- 9** Choisissez la vitesse correspondant à vos besoins. (Fig. 6)

REMARQUE : Si vous devez hacher des ingrédients uniformément, appuyez brièvement sur le commutateur plusieurs fois.

- 10** Lorsque vous avez obtenu la consistance désirée, éteignez l'appareil en enfonçant le bouton de mise en marche (⏻) et attendez que le jeu de lames cesse de tourner. (Fig. 7)

- 11** Pour retirer le couvercle, appuyez sur son bouton de déclenchement, tirez sur la poignée du couvercle à un angle de 90° et soulevez celui-ci. Tournez le pichet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour l'enlever du bloc-moteur. (Fig. 7, Fig. 8)

⚠ MISE EN GARDE : N'insérez jamais les mains dans le récipient, car les lames sont coupantes. Utilisez toujours une raclette pour déloger les aliments collés aux parois du récipient.

- 12** Selon la consistance des aliments dans le récipient, vous pouvez ouvrir le capuchon du bec verseur afin de transvider les ingrédients liquides. Pour obtenir une consistance plus épaisse, retirez doucement le couvercle et le jeu de lames (en le tenant par l'arbre), puis videz le récipient.

- 13** Assurez-vous que l'appareil est débranché lorsqu'il n'est pas utilisé.

Assemblage et utilisation du gobelet à portion individuelle

⚠ AVERTISSEMENT : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.

ASSEMBLAGE

UTILISATION

DÉMONTAGE

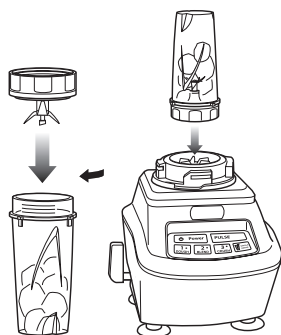


Fig. 1

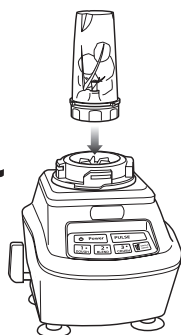


Fig. 2



Fig. 3

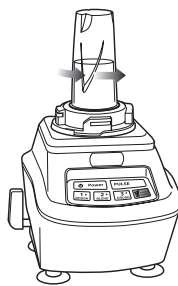


Fig. 4

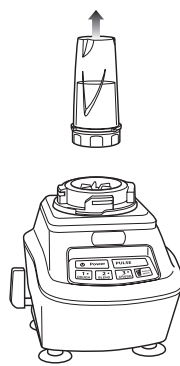


Fig. 5



Pour de meilleurs résultats, utilisez de brèves « **PULSIONS** »...
C'est en pratiquant qu'on arrive à la perfection!

⚠ IMPORTANT: Assurez-vous que le bloc-moteur est branché pour utiliser l'appareil.

- 1 Déposez le bloc-moteur sur une surface propre, sèche et de niveau, comme un comptoir ou une table.
- 2 Ajoutez les ingrédients dans le gobelet à portion individuelle.
- 3 Vissez fermement la lame à portion individuelle sur le gobelet jusqu'à ce que l'assemblage soit étanche. (Fig. 1)
- 4 Retournez le gobelet à portion individuelle et placez-le à l'envers sur le bloc-moteur, en alignant les onglets du gobelet du gobelet avec le bloc-moteur. Faites tourner le gobelet à portion individuelle dans le sens des aiguilles d'une montre. (Fig. 2) Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton de mise en marche; le bouton de portion individuelle s'allumera.
- 5 Enfoncez brièvement le bouton de portion individuelle plusieurs fois pour mettre en marche l'appareil. (Fig. 3)

- 6 Lorsque vous avez obtenu la consistance désirée, éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton de mise en marche. Faites tourner le gobelet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et tirez-le vers le haut pour le retirer de l'appareil. (Fig. 4, Fig. 5)

REMARQUE : Veillez à ne pas trop remplir le gobelet! Pour éviter les dégâts, veillez à ce que les ingrédients ne dépassent pas la ligne de remplissage « Max ».

- 7 Retournez le gobelet à l'endroit et enlevez la lame à portion individuelle en tournant son support dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 8 Mettez le couvercle étanche à rabat sur le gobelet à portion individuelle, vissez-le afin qu'il soit étanche et dégustez votre boisson!
- 9 Assurez-vous que le bloc-moteur est débranché lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

REMARQUE : Pour commander des gobelets à portion individuelle supplémentaires, veuillez visiter notre site Web : www.ninjakitchen.com ou n'hésitez pas à contacter le Service à la clientèle au numéro suivant : 1-877-646-5288.

Assemblage et utilisation du bol

⚠ AVERTISSEMENT : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.

ASSEMBLAGE

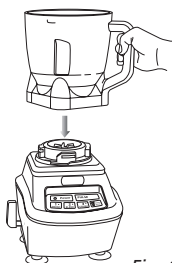


Fig. 1



Fig. 3a

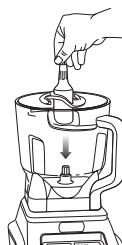


Fig. 4



Fig. 2



Fig. 3b



Fig. 5

⚠ IMPORTANT : Assurez-vous que le bloc-moteur est branché pour utiliser l'appareil.

- 1 Déposez le bloc-moteur sur une surface propre, sèche et de niveau, comme un comptoir ou une table.
- 2 Alignez et déposez le bol sur le bloc-moteur. (Fig. 1) La poignée doit être légèrement orientée à la droite du symbole de verrouillage « LOCK » du bloc-moteur.
- 3 Faites tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place. (Fig. 2)
- 4 Il est possible d'insérer le bol sur le bloc-moteur de deux façons, soit la poignée en avant vers la droite ou vers la gauche. (Fig. 3a, Fig. 3b)
- 5 En tenant l'arbre du jeu de lames désiré, insérez celui-ci dans le pignon d'entraînement situé dans le bol. Assurez-vous que le jeu de lames est bien logé en position verticale. (Fig. 4)
REMARQUE : Le jeu de lames supérieur est fixé de manière amovible dans le pignon d'entraînement.

- 6 Ajoutez les ingrédients dans le bol, en vous assurant qu'ils ne dépassent pas la ligne de remplissage supérieure du bol.

- 7 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique et appuyez sur le bouton de mise en marche (⏻).

REMARQUE : Par mesure de sécurité, le bouton de mise en marche (⏻) clignotera et le moteur ne démarrera pas lorsque le bol et le couvercle ne sont pas installés correctement. Une fois le bol et le couvercle installés correctement, le bouton de mise en marche (⏻) reste allumé sans clignoter, indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé.

- 8 En tenant le couvercle par la poignée et en position verticale, déposez-le sur le bol en alignant la flèche (▼) sur le couvercle avec la flèche (▲) de la poignée du bol. (Fig. 5) Enfoncez la poignée jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

⚠ REMARQUE : Le bol de 8 tasses (64 oz) n'est pas conçu pour le mélange de boissons. Veillez à ne pas trop remplir le réservoir.

REMARQUE : Pour ajouter des liquides pendant le mélange, ouvrez le rabat de l'orifice supérieur du couvercle et versez-y lentement les liquides.



UTILISATION

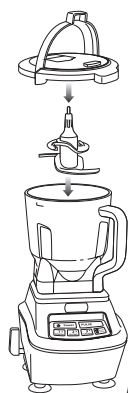


Fig. 1



Fig. 2

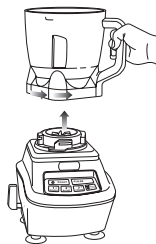


Fig. 3

UTILISATION DU JEU DE QUATRE LAMES

- 1 En tenant l'arbre du jeu de quatre lames, insérez celui-ci dans le pignon d'entraînement du bol. Assurez-vous que le jeu de lames repose sur le pignon d'entraînement en position verticale.
- 2 Ajoutez les ingrédients et fixez le couvercle sur le bol. (Fig. 1)
- 3 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique et appuyez sur le bouton de mise en marche (⏻).
- 4 Choisissez la vitesse correspondant à vos besoins. Si vous devez hacher des ingrédients uniformément, appuyez brièvement sur le commutateur plusieurs fois.

REMARQUE : Veuillez consulter le tableau « Réglages de vitesse et utilisations » pour connaître les vitesses et les utilisations suggérées.

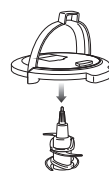
- 5 Lorsque vous avez obtenu la consistance désirée, éteignez l'appareil en enfonçant le bouton de mise en marche (⏻) et attendez que le jeu de lames cesse de tourner.
- 6 Pour retirer le couvercle, tirez sur la poignée du couvercle à un angle de 90° et soulevez celui-ci. Tournez le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour l'enlever du bloc-moteur. (Fig. 2, Fig. 3)

UTILISATION DE LA LAME À PÉTRIR

- ⚠ IMPORTANT :** Utilisez le mode de pétrissage en enfonçant le bouton « DOUGH » uniquement lorsque vous utilisez cette lame.

DÉMONTAGE

UTILISATION



Activation de la succion



Fig. 4a

Levier de succion



Relâchement de la succion



Fig. 4b

Fig. 4

- ⚠ IMPORTANT :** Lorsque vous utilisez la lame à pétrir et que vous activez la VITESSE 1/PÉTRIR « DOUGH », actionnez le levier de succion.

- 1 Déposez le bloc-moteur sur une surface propre, sèche et de niveau, comme un comptoir ou une table. (Fig. 4) Poussez vers le bas le levier de succion situé sur le côté du bloc-moteur afin de fixer les pieds à ventouse du mélangeur. (Fig. 4a) Si les pieds à ventouse n'adhèrent pas bien à la surface, appuyez légèrement sur le bloc-moteur pour obtenir une meilleure adhérence.
- 2 Fixez le bol sur le bloc-moteur.
- 3 En tenant l'arbre de la lame à pétrir, insérez celle-ci dans le pignon d'entraînement du bol. Assurez-vous que le jeu de lames repose sur le pignon d'entraînement en position verticale.
- 4 Ajoutez les ingrédients et fixez le couvercle sur le bol.
REMARQUE : Pour des résultats optimaux, ajoutez d'abord les ingrédients liquides, puis les ingrédients secs.
- 5 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique et appuyez sur le bouton de mise en marche (⏻).
- 6 Lorsque la pâte est terminée, retirez le bol du bloc-moteur. (Fig. 2, Fig. 3)

- 7 Pour dégager le bloc-moteur du comptoir ou de la table, tirez le levier de succion vers le haut pour relâcher les pieds à ventouse. (Fig. 4b)

REMARQUE : Le levier de succion actionne la pression des pieds à ventouse pour une stabilité accrue.

Assemblage et utilisation du mini-bol de préparation

⚠ AVERTISSEMENT : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.

ASSEMBLAGE

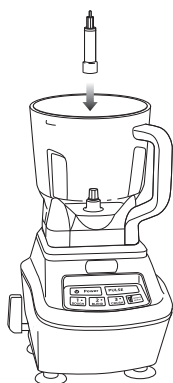


Fig. 1

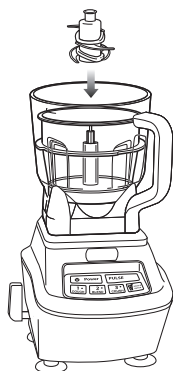


Fig. 2

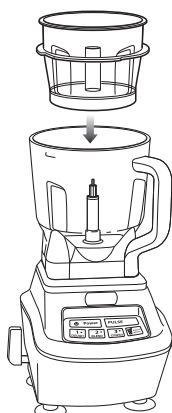


Fig. 3

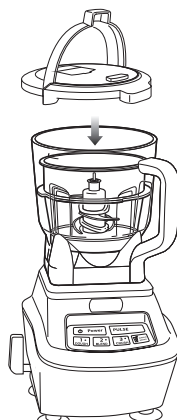


Fig. 4

UTILISATION DU MINI-BOL DE PRÉPARATION DE 3 TASSES

- 1 Déposez le bol de 8 tasses (64 oz) sur le bloc-moteur. (Voir les directives d'assemblage à la page 30.)
- 2 En tenant l'arbre du mandrin, insérez celui-ci dans le pignon d'entraînement du bol de 8 tasses (64 oz). Assurez-vous que le jeu de lames repose sur le pignon d'entraînement en position verticale. (Fig. 1)
- 3 Placez le mini-bol de préparation en insérant le mandrin dans la tige centrale (Fig. 2)
- 4 En tenant l'arbre de la lame du mini-bol de préparation, insérez celle-ci dans la tige centrale du mini-bol. (Fig. 3)
- 5 Ajoutez les ingrédients dans le mini-bol de préparation.
- 6 En tenant le couvercle par la poignée et en position verticale, déposez-le sur le bol de 8 tasses (64 oz) en alignant la flèche (▼) sur le couvercle avec la flèche (▲) de la poignée du bol. (Fig. 4) Enfoncez la poignée jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

UTILISATION

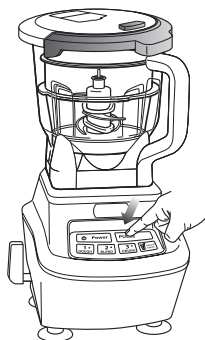


Fig. 5

DÉMONTAGE

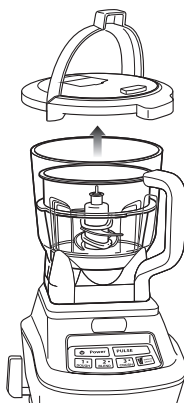


Fig. 6

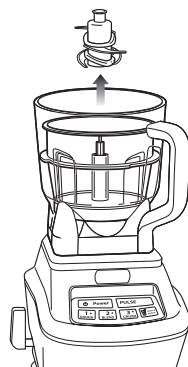


Fig. 7

- 7 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique et appuyez sur le bouton de mise en marche (⏻).
- 8 Choisissez la vitesse correspondant à vos besoins. Pour de meilleurs résultats, appuyez brièvement sur la touche d'impulsion « Pulse » à quelques reprises. (Fig. 5)
- ⚠ **REMARQUE** : Veuillez consulter le tableau « Réglages de vitesse et utilisations » pour connaître les vitesses et les utilisations suggérées.
- 9 Lorsque vous avez obtenu la consistance désirée, éteignez l'appareil en enfonçant le bouton de mise en marche (⏻) et attendez que le jeu de lames cesse de tourner.

- 10 Pour retirer le couvercle, tirez sur la poignée du couvercle à un angle de 90° et soulevez celui-ci. (Fig. 6)
- 11 Retirez la lame du mini-bol de préparation en tenant soigneusement l'arbre de la lame. (Fig. 7)
- 12 Tournez le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour l'enlever du bloc-moteur.

REMARQUE : Veillez à ce que les ingrédients ne dépassent pas la ligne de remplissage « Max ».

Réglages de vitesse et utilisations

FONCTION	CONTENANT	ACCESSOIRE	BOUTON DE RÉGLAGE DE LA VITESSE	TYPE D'ALIMENT
Mélange avec le gobelet à portion individuelle	Gobelet à portion individuelle	Lame à portion individuelle	Portion individuelle	Boissons frappées Frappés aux fruits Laits fouettés
Émincer	Gobelet à portion individuelle Mini-bol de préparation	Lame à portion individuelle Lame du mini-bol de préparation	Portion individuelle Impulsion « Pulse »	Oignon Ail Fines herbes
Pétrissage	Bol	Lame à pétrir	1	Pâte à pain Pâte à tarte Pâte à pizza Pâte à bretzel
Mélange de la pâte	Bol	Lame à pétrir	1	Pâte à biscuits
Hacher	Pichet/bol Gobelet à portion individuelle Mini-bol de préparation	Jeu de lames Lame à portion individuelle Lame du mini-bol de préparation	2 Impulsion « Pulse » Portion individuelle	Pâtés Compotes de fruits Trempettes Compote de pommes Tartinades Soupes Aliments pour bébé
Émulsion	Bol Mini-bol de préparation	Jeu de lames Lame du mini-bol de préparation	2	Vinaigrettes Dips Sauces
Broyage	Bol	Jeu de lames	2	Viandes
Râpage	Bol Gobelet à portion individuelle	Jeu de lames Lame à portion individuelle	3 ou par pulsion Portion individuelle	Fromage râpé Chapelure Épices
Hachage	Bol Gobelet à portion individuelle Mini-bol de préparation Pichet	Jeu de lames Lame à portion individuelle Lame du mini-bol de préparation	Impulsion « Pulse » Portion individuelle 3	Salsa Légumes Noix
Mélange	Bol	Lame à pétrir	1	Mélange à gâteau léger Préparations de pâte
Glace concassée	Pichet Gobelet à portion individuelle	Jeu de lames Lame à portion individuelle	3 Portion individuelle	Glace
Purée	Pichet Gobelet à portion individuelle	Jeu de lames Lame à portion individuelle	3 Portion individuelle	Boissons frappées Potages veloutés Laits frappés

⚠ IMPORTANT : Lorsque vous utilisez la lame à pétrir et que vous activez la VITESSE 1/PÉTRIR « DOUGH », actionnez le levier de succion.

NETTOYAGE

⚠ MISE EN GARDE : Assurez-vous que le bloc-moteur est débranché avant d'insérer ou de retirer des accessoires pour les laver.

⚠ MISE EN GARDE : N'immergez PAS le bloc-moteur dans l'eau ni dans un autre liquide.

- 1 Retirez et désassemblez toutes les pièces.
- 2 Nettoyez le bloc-moteur avec un linge humide et essuyez-le pour le sécher.
- 3 Mettez le pichet et le gobelet à portion individuelle dans le lave-vaisselle. Mettez les couvercles et les accessoires dans le panier supérieur. **Soyez prudent lorsque vous nettoyez les jeux de lames, car les lames sont très coupantes.**

REMARQUE : Pour nettoyer l'un des contenants, vous pouvez aussi le remplir au trois quarts d'eau tiède avec une goutte de détergent à vaisselle. Mettez ensuite le couvercle correspondant sur le contenant et appuyez sur la touche d'impulsion à quelques reprises. Une fois propre, retirez le récipient, le bol ou le gobelet du bloc-moteur. Rincez le contenant, l'accessoire et le couvercle à l'eau courante. Laissez sécher toutes les pièces avant de les ranger.

Veuillez appeler le Service à la clientèle au 1-877-646-5288 si l'appareil nécessite une réparation ou un entretien poussé.

RANGEMENT

- 1 Rangez le mélangeur à Ninja^{MD} Mega Kitchen System^{MC} en position verticale en fixant le récipient au bloc-moteur, avec le jeu de six lames inséré et le couvercle sur le récipient. Ne déposez aucun objet sur le mélangeur. Pour ranger le bol, insérez le jeu de quatre lames à l'intérieur de celui-ci et posez le couvercle sur le bol. Rangez le gobelet à portion individuelle et les autres accessoires à côté du mélangeur ou dans une armoire à l'abri des dommages et des risques pour la sécurité.

RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DU MOTEUR

Le mélangeur Ninja^{MD} Mega Kitchen System^{MC} comporte un mécanisme de sécurité pour prévenir les dommages au moteur et au système d'entraînement en cas de surcharge accidentelle de votre appareil. En cas de surcharge du mélangeur, le moteur s'éteint, le témoin d'alimentation s'allume et les réglages de vitesse 1,2 et 3 clignoteront. Pour réinitialiser l'appareil, suivez la procédure ci-dessous :

- 1 Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- 2 Retirez et videz le récipient en vous assurant qu'il n'y a aucun aliment qui bloque les lames ou les accessoires.
- 3 Laissez refroidir l'appareil pendant environ 15 minutes.
- 4 Remettez le récipient sur le bloc-moteur et branchez l'appareil dans la prise électrique.
- 5 Utilisez l'appareil comme d'habitude, en veillant à ne pas excéder la capacité maximale.

Guide de dépannage

PROBLÈMES	CAUSES ET SOLUTIONS POSSIBLES
Le moteur ne démarre pas ou l'accessoire ne tourne pas.	Assurez-vous que le contenant utilisé est solidement fixé au bloc-moteur. Assurez-vous que le couvercle est solidement fixé au récipient, dans la bonne position (alignez les flèches). L'appareil est éteint (position « Off »). Appuyez sur le bouton d'alimentation (⏻) pour mettre l'appareil en marche. Vérifiez que la fiche est bien branchée dans la prise électrique. Vérifiez le fusible et le disjoncteur. Surcharge de l'appareil. L'appareil s'éteint et le témoin d'alimentation s'allume. Les boutons des réglages de vitesse clignoteront. Débranchez l'appareil et attendez environ 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau. L'appareil surchauffe. Débranchez l'appareil et attendez environ 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau. Assurez-vous que l'appareil n'est pas surchargé.
Les aliments ne sont pas hachés uniformément.	Vous coupez trop d'aliments simultanément ou les ingrédients ne sont pas de taille uniforme, même si vous coupez de plus petites quantités à la fois.
Les aliments sont hachés trop finement ou sont trop liquides.	Vous avez haché les aliments trop longtemps. Utilisez le bouton d'impulsion « Pulse » pour éviter de hacher les aliments excessivement.
Les aliments s'accumulent dans le couvercle ou sur les parois du contenant.	La consistance du mélange est trop épaisse. Ajoutez du liquide.
Vous n'arrivez pas à produire de la neige avec la glace.	N'utilisez pas de la glace qui est fondue ou qui est restée hors du congélateur. Utilisez de la glace qui sort du congélateur.
Le bloc-moteur n'adhère pas au comptoir ou à la table.	Essuyez la surface et les pieds à ventouse afin de vous assurer qu'ils soient propres. Les pieds à ventouse adhèrent seulement aux surfaces lisses. Les pieds à ventouse n'adhéreront PAS à certains types de surface, dont le bois, les carreaux et les finitions non polies. NE mettez PAS l'appareil en marche si le bloc-moteur est fixé à une surface qui n'est pas stable/sécuritaire (planche à découper, plateau, assiette, etc.).

Pièces de rechange

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces supplémentaires ou de rechange, veuillez visiter notre site Web : www.ninjakitchen.com ou n'hésitez pas à contacter le Service à la clientèle au numéro suivant : 1-877-646-5288.

EURO-PRO

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

EURO-PRO Operating LLC garantit ce produit contre toute défectuosité de matériel ou de main-d'œuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat, dans le cadre d'une utilisation domestique normale, en vertu des conditions, exclusions et exceptions suivantes.

La responsabilité d'**EURO-PRO Operating LLC** se limite au coût des réparations ou du remplacement de l'appareil, à sa discrétion. Cette garantie limitée ne couvre pas l'usure normale des pièces et ne s'applique pas aux appareils ayant été altérés ou utilisés à des fins commerciales. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation, l'usage abusif, la négligence lors de la manipulation, un emballage inadéquat ou la mauvaise manipulation en transit. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages ou défauts causés par ou résultant du transport, des réparations, ou de l'entretien ni de l'altération du produit ou de ses pièces, effectués par un réparateur non autorisé par **EURO-PRO Operating LLC**.

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement dans des conditions d'utilisation domestique normales, et ce, pendant la période de garantie, vous pouvez retourner l'appareil et les accessoires avec la preuve et la date d'achat, port payé. Pour obtenir de l'assistance avec les options du Service de la garantie ou de l'aide, veuillez appeler notre Service à la clientèle et nos spécialistes de produits au 1 (877) 646-5288 ou visitez notre site Web à l'adresse suivante : www.ninjakitchen.com.

S'il s'avérait que l'appareil présente une défectuosité matérielle ou de fabrication, **EURO-PRO Operating LLC** le réparera ou le remplacera sans frais. Vous devez inclure une preuve d'achat et un montant de 19,95 \$ pour couvrir les frais d'expédition de transport de retour. *

Cette garantie limitée s'applique à l'acheteur original de l'appareil et exclut toutes les autres garanties juridiques, implicites ou conventionnelles. Le cas échéant, la responsabilité d'**EURO-PRO Operating LLC** se limite aux obligations spécifiques expressément énoncées au titre de cette garantie limitée. **En aucun cas EURO-PRO Operating LLC** ne peut être tenue responsable d'incidents ou de dommages indirects à quiconque et de toute nature que ce soit. Certains états et certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects; dans ce cas, cette disposition ne s'appliquerait pas.

La garantie limitée vous confère des droits juridiques auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits qui varient d'un État à l'autre et d'une province à l'autre.

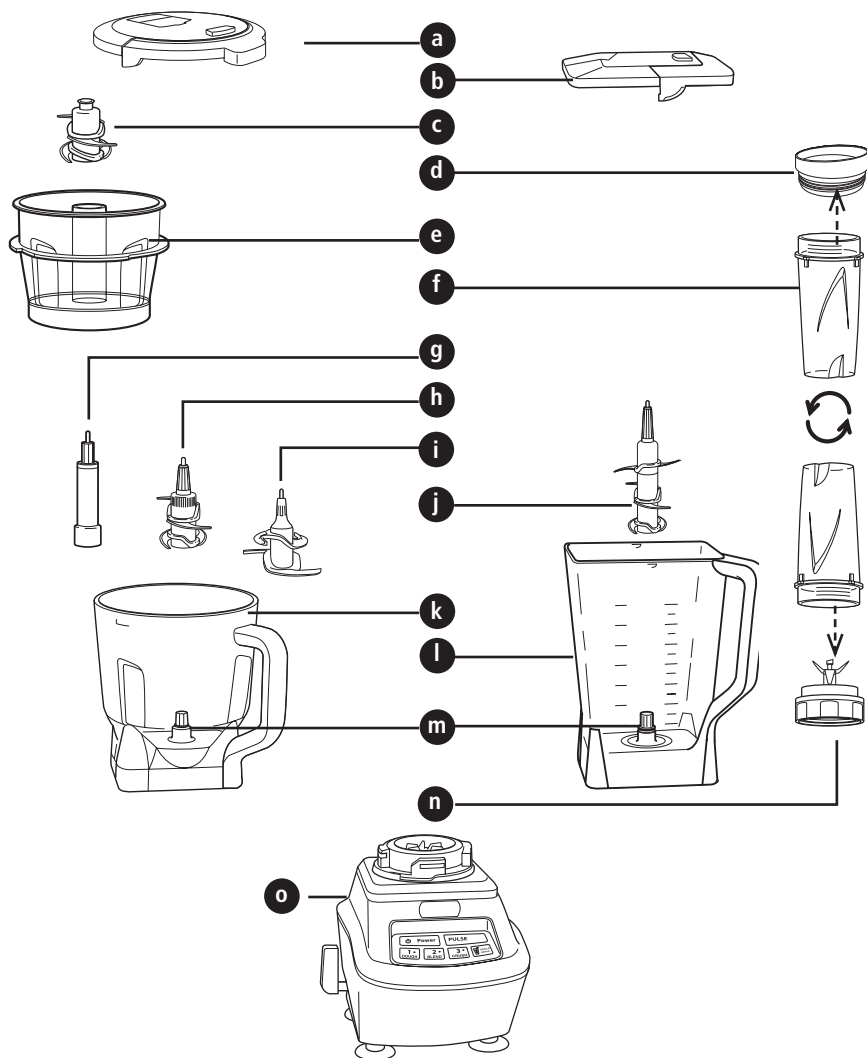
***IMPORTANT : Emballez soigneusement l'appareil pour éviter tout dommage lors du transport. Assurez-vous que la preuve d'achat soit incluse et qu'une étiquette indiquant votre nom, adresse complète et numéro de téléphone, ainsi qu'une note avec les renseignements sur l'achat, le numéro de modèle et le problème, soient attachées à l'appareil. Nous vous recommandons d'assurer votre colis (puisque les dommages lors du transport ne sont pas couverts par la garantie limitée). Indiquez sur l'extérieur de votre colis « ATTENTION : SERVICE À LA CLIENTÈLE ». Nous nous efforçons sans cesse d'améliorer nos produits et, de ce fait, les spécifications décrites dans ce guide sont sujettes à des changements sans préavis.**

Enregistrement du produit

Veuillez visiter le site Web www.ninjakitchen.com ou composer le **1-877-646-5288** pour enregistrer votre nouveau produit Ninja^{MD} dans les dix (10) jours suivant l'achat. Vous devrez fournir le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle, ainsi que votre nom et adresse.

L'enregistrement nous permettra de vous contacter dans l'éventualité peu probable d'un avis sur la sécurité du produit. En enregistrant votre produit, vous reconnaissez avoir lu et compris les instructions d'utilisation et les consignes de sécurité énoncées dans ce document.

Partes de su Ninja® Mega Kitchen System^{MR}

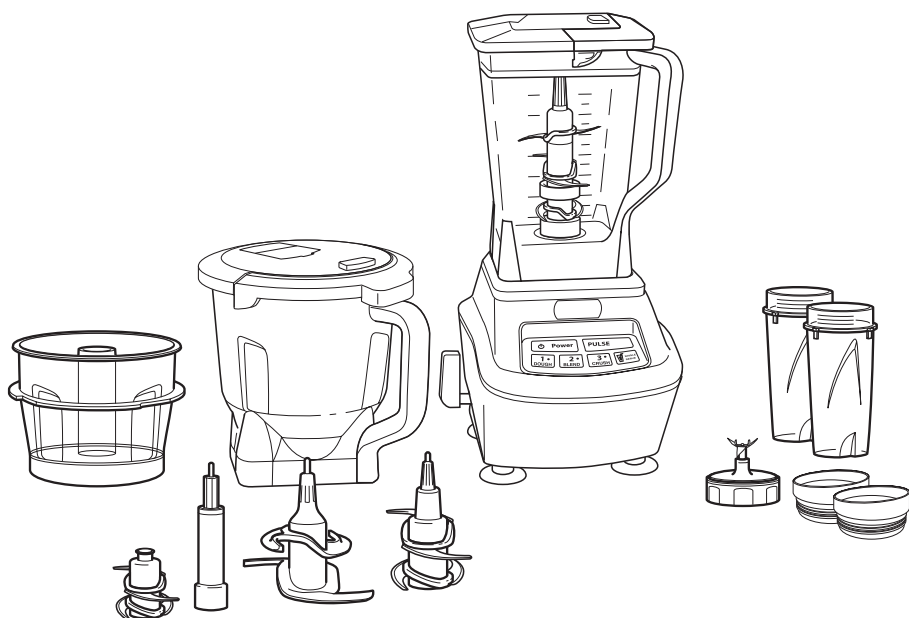


- a Tapa de tazón con mango de traba
- b Tapa de jarra con mango de traba
- c Cuchilla para tazón chico de 24 oz.
- d Tapa de transporte para el tazón individual (x2)
- e Tazón chico de 24 oz.
- f Taza individual para beber (x2)
- g Eje para tazón chico de 24 oz
- h Mecanismo de 4 cuchillas (tazón)
- i Cuchilla para amasar (tazón)

- j Mecanismo de 6 cuchillas (jarra)
- k Tazón de 64 oz.
- l Jarra de 72 oz.
- m Eje del motor
- n Cuchilla para tazón individual
- o Base del motor
- p Cable de alimentación (no se muestra)

NOTA : Los accesorios **NO** son intercambiables.

El Ninja® Mega Kitchen System^{MR} es una herramienta profesional innovadora de alta potencia con un diseño elegante y un rendimiento increíble, un excelente agregado para cualquier cocina. Es ideal para moler hielo, licuar, procesar alimentos y hacer jugos. ¡El Ninja® Mega Kitchen System^{MR} también tiene la capacidad exclusiva de hacer masa para pizza, panes, pretzels y galletitas! Haga todas sus recetas favoritas de forma rápida y fácil, simplemente con presionar un botón. Para obtener los mejores resultados, asegúrese de leer todas las instrucciones contenidas en el manual antes de usar este artefacto.



CARACTERÍSTICAS:

- Tecnología Ninja® patentada
- Jarra grande de 72 onzas - Sin BPA
- Tazón de 64 oz. con orificio para agregar - Sin BPA
- Tazón chico de 24 oz. - Sin BPA
- Taza individual para beber - BPA Free
- Tapa con traba, con pico vertedor
- Panel de control electrónico de fácil limpieza
- Base robusta, antideslizante
- Orificios de drenaje ocultos, evitan que se acumule el agua del lavavajillas

TENGA EN CUENTA ESTAS MEDIDAS DE SEGURIDAD AL UTILIZAR EL ARTEFACTO:

- ⚠ IMPORTANTE:** Nunca agregue ingredientes en el recipiente antes de colocarle las cuchillas.
- ⚠ IMPORTANTE:** Los accesorios **no** son intercambiables.
- ⚠ CUIDADO:** ¡Las cuchillas son filosas! Tenga mucho cuidado al manipular las cuchillas. Sosténgalas siempre por el vástago.
- ⚠ IIMPORTANTE: NO** intente usar el artefacto sin la tapa colocada.
- ⚠ IMPORTANTE:** Nunca haga funcionar el artefacto vacío.
- ⚠ CUIDADO:** Tenga mucho cuidado al procesar alimentos calientes para evitar quemaduras accidentales. No procese alimentos que estén a más de 180°F/82°C. Deje que los ingredientes muy calientes se enfríen antes de procesarlos.
- ⚠ ADVERTENCIA:** Sujete el artefacto mientras lo usa presionando hacia abajo con una mano sobre la tapa.
- ⚠ CUIDADO:** Nunca saque el recipiente mientras el artefacto esté funcionando.
- ⚠ ADVERTENCIA:** Nunca deje el artefacto desatendido mientras esté funcionando.

ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ

- 1 Saque todo el material de embalaje y etiquetas del artefacto.
- 2 Lave la tapa, la jarra, los tazones, las tazas y los accesorios con agua tibia y jabón, usando un trapo suave. **Tenga cuidado al lavar las cuchillas ya que son muy filosas.**
- 3 Enjuáguela y séquela completamente.
- 4 La tapa, la jarra, los tazones, las tazas y los accesorios son aptos para lavavajillas. Le recomendamos colocar la tapa y los accesorios en el estante de arriba. Asegúrese de remover los accesorios del recipiente antes de colocarlo en el lavavajillas.
- 5 Limpie la base del motor con un trapo húmedo.

Armado y uso de la jarra

Armado

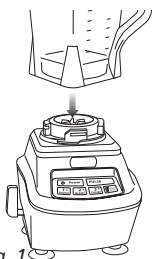


Fig. 1

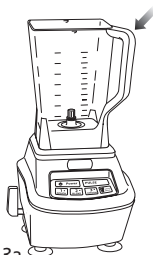


Fig. 3a

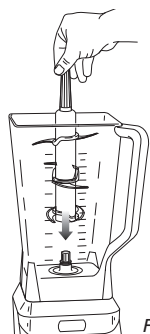


Fig. 4



Fig. 2



Fig. 3b

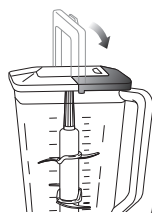


Fig. 5

▲ IMPORTANTE: Verifique que la base del motor esté enchufada y lista para usar.

- 1 Coloque la base del motor sobre una superficie limpia, seca y nivelada como una mesada o mesa.
- 2 Coloque la jarra sobre la base del motor. (Fig. 1) El mango debe quedar levemente inclinado hacia la derecha del símbolo de "TRABA" en la base del motor.
- 3 Gire la jarra en sentido horario todo lo que pueda para trabarla en su lugar. (Fig. 2)
- 4 La jarra se puede colocar en la base del motor de dos formas distintas; el mango puede quedar en la esquina delantera derecha o en la delantera izquierda. (Fig. 3a, Fig. 3b)
- 5 Sosteniendo el mecanismo de 6 cuchillas por la parte superior del vástago, colóquelo sobre el eje del motor, dentro de la jarra. Verifique que quede correctamente colocado y en posición vertical. (Fig. 4).
NOTA: La cuchilla se apoyará sin quedar ajustada sobre el eje del motor.

- 6 Agregue los ingredientes a la jarra, teniendo cuidado para no exceder la línea de máximo que está en el costado de la jarra.
NOTA: Si necesita agregar ingredientes adicionales mientras el artefacto esté funcionando, abra el pico vertedor y vierta los ingredientes por la abertura.
- 7 Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente y presione el botón de encendido (⏻).
NOTA: Como medida de seguridad, el botón de encendido (⏻) parpadeará y el motor no funcionará si la jarra y la tapa no están bien colocadas en su lugar. Cuando la jarra y la tapa están bien colocadas, el botón de encendido (⏻) permanecerá iluminado, y el artefacto estará listo para usar.
- 8 Sosteniendo la tapa por el mango en posición vertical, colóquela sobre la jarra alineando la flecha (▼) ubicada en la tapa con la flecha (▲) ubicada en el mango de la jarra. (Fig. 5) Enfoncez la poignée jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

Armado y uso de la jarra - cont.

⚠ ADVERTENCIA: Nunca deje el artefacto desatendido mientras esté funcionando.

USO

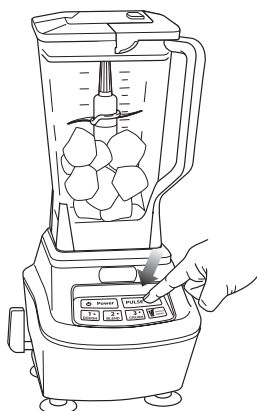


Fig. 6

EXTRACCIÓN

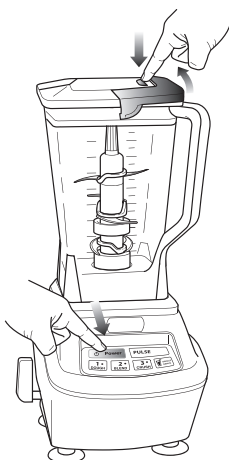


Fig. 7

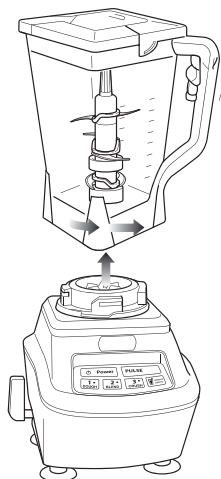


Fig. 8

- 9** Seleccione la velocidad de acuerdo con sus necesidades. (Fig. 6)

NOTA: Pulse los ingredientes para picarlos parejo presionando hacia abajo en intervalos cortos.

- 10** Cuando haya alcanzado la consistencia deseada, apague el artefacto presionando el botón de encendido (⏻) y espere a que se detenga. (Fig. 7)

- 11** Para remover la tapa, presione el botón de liberación de la tapa, tire del mango de la tapa hacia arriba hasta un ángulo de 90° y saque la tapa. Gire la jarra en sentido contra horario y sáquela de la base. (Fig. 7, Fig. 8)

⚠ CUIDADO: Nunca inserte sus manos en la jarra ya que las cuchillas son muy filosas. Use siempre una espátula para destrabar la comida que se haya atascado en los costados de la jarra.

- 12** Dependiendo de la consistencia del contenido, use el pico vertedor para vaciar los líquidos.

Para consistencias más espesas, saque cuidadosamente la tapa y las cuchillas (por su vástago), luego vacíe el interior del recipiente.

- 13** Verifique que la unidad esté desenchufada cuando no la utilice.

Armado y uso del tazón individual

⚠ ADVERTENCIA: Nunca deje el artefacto desatendido mientras esté funcionando.

ARMADO

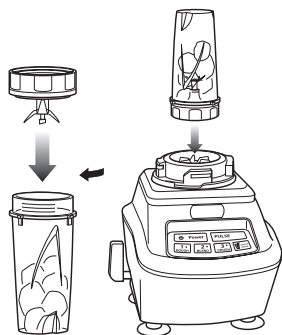


Fig. 1

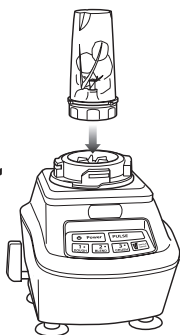


Fig. 2



Fig. 3

USO

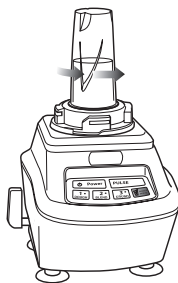


Fig. 4

EXTRACCIÓN

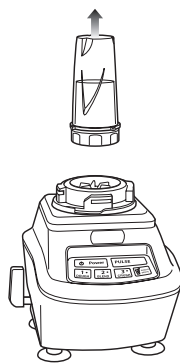


Fig. 5

💡 Para obtener un mejor resultado, use **"PULSOS"** cortos...
¡La práctica hace la perfección!!

⚠ IMPORTANTE: Verifique que la base del motor esté enchufada y lista para usar.

- 1 Coloque la base del motor sobre una superficie limpia, seca y nivelada como una mesada o mesa.
- 2 Agregue los ingredientes en la taza individual.
- 3 Coloque la cuchilla individual sobre la taza y ajústela bien hasta obtener un buen cierre. (Fig. 1)
- 4 Dé vuelta la taza individual y colóquela sobre la base del motor, alineando las pestañas de la taza con la base del motor. Gire la taza individual en sentido horario. (Fig. 2) Gire el botón de encendido, se encenderá el botón individual.
- 5 Presione el botón individual mediante intervalos cortos para activarlo. (Fig. 3)

- 6 Una vez que haya alcanzado la consistencia deseada, apague el botón de encendido. Gire la taza individual en sentido contra horario y levántela para removerla. (Fig. 4, Fig. 5)
NOTA: ¡No la llene de más! Para evitar derrames, no agregue ingredientes por encima de la línea de "Max".
- 7 Dé vuelta la taza y remueva la cuchilla individual girando la cuchilla en sentido horario.
- 8 ¡Coloque la tapa de transporte sobre la taza individual, gírela para trabarla y disfrute!
- 9 Verifique que la base del motor esté desenchufada cuando no la utilice.

NOTA: Para ordenar tazas individuales adicionales, visite nuestro sitio Web: www.ninjakitchen.com o llame a servicio al cliente: 1-877-646-5288.

Armado y uso del tazón

⚠ ADVERTENCIA: Nunca deje el artefacto desatendido mientras esté funcionando.

ARMADO

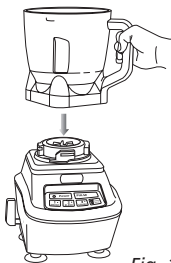


Fig. 1



Fig. 3a

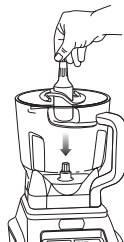


Fig. 4

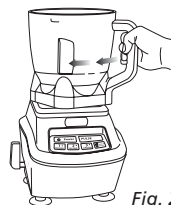


Fig. 2



Fig. 3b



Fig. 5

⚠ IMPORTANTE: Verifique que la base del motor esté enchufada y lista para usar.

- 1 Coloque la base del motor sobre una superficie limpia, seca y nivelada como una mesada o mesa.
- 2 Alinee y coloque el tazón sobre la base del motor. (Fig. 1) El mango debe quedar levemente inclinado hacia la derecha del símbolo de « LOCK » en la base del motor.
- 3 Gire el tazón en sentido horario todo lo que pueda para trabarla en su lugar. (Fig. 2)
- 4 El tazón se puede colocar en la base del motor de dos formas distintas; el mango puede quedar en la esquina delantera derecha o en la delantera izquierda. (Fig. 3a, Fig. 3b)
- 5 Sosteniendo el mecanismo de cuchillas deseado por la parte superior del vástago, colóquelo sobre el eje del motor, dentro del tazón. Verifique que quede correctamente colocado y en posición vertical. (Fig. 4)
NOTA: La cuchilla se apoyará sin quedar ajustada sobre el eje del motor.
- 6 Agregue los ingredientes al tazón, teniendo cuidado para no exceder la línea de máximo que está en el costado del tazón.

- 7 Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente y presione el botón de encendido (⏻).

NOTA: Como medida de seguridad, el botón de encendido (⏻) parpadeará y el motor no funcionará si el tazón y la tapa no están bien colocados en su lugar. Cuando el tazón y la tapa estén bien colocados, el botón de encendido (⏻) permanecerá iluminado, y el artefacto estará listo para usar.

- 8 Sosteniendo la tapa por el mango en posición vertical, colóquela sobre el tazón alineando la flecha (▼) ubicada en la tapa con la flecha (▲) ubicada en el mango del tazón. (Fig. 5) Presione el mango hacia abajo hasta que haga clic.

⚠ NOTA: El tazón de 64 oz. no está diseñado para licuar bebidas. No lo llene de más.

NOTA: Para agregar líquidos mientras esté procesando, abra el orificio para agregar que está en la parte de arriba de la tapa y agregue lentamente líquido a la mezcla.



USO

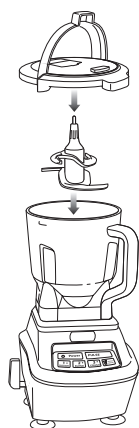


Fig. 1

EXTRACCIÓN



Fig. 2

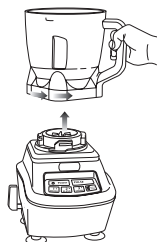


Fig. 3

USO

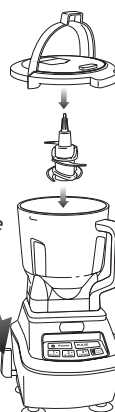


Fig. 4

Activar succión



Fig. 4a

Liberar succión



Fig. 4b

USO DEL ACCESORIO DE 4 CUCHILLAS

- 1 Sosteniendo el accesorio de 4 cuchillas por el vástago, colóquelo sobre el eje del motor, dentro del tazón. Verifique que el accesorio quede bien ajustado sobre el eje del motor y de que el vástago quede derecho.
- 2 Agregue los ingredientes y asegure la tapa sobre el tazón. (Fig. 1)
- 3 Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente y presione el botón de encendido (⏻).
- 4 Seleccione la velocidad de acuerdo con sus necesidades. Pulse los ingredientes para picarlos parejo presionando hacia abajo en intervalos cortos.

NOTA: Consulte el cuadro de "Velocidades y usos" por usos y velocidades sugeridas.

- 5 Cuando haya alcanzado la consistencia deseada, apague el artefacto presionando el botón de encendido (⏻) y espere a que la cuchilla se detenga.
- 6 Para remover la tapa, tire del mango de la tapa hacia arriba hasta un ángulo de 90° y saque la tapa. Gire el tazón en sentido contra horario y sáquela de la base. (Fig. 2, Fig. 3)

USANDO EL ACCESORIO PARA AMASAR

⚠ IMPORTANTE: Use únicamente el botón "DOUGH" al usar este accesorio.

⚠ IMPORTANTE: Use la palanca de succión cuando utilice la cuchilla para amasar en SPEED 1/DOUGH.

- 1 Coloque la base del motor sobre una superficie limpia, seca y nivelada como una mesada o mesa. (Fig. 4) Presione la palanca de traba al costado de la base hacia abajo para asegurar las patas con ventosa a la superficie. (Fig. 4a) Si las patas con ventosa no se adhieren completamente a la superficie, presione levemente la base para que se puedan adherir mejor.
- 2 Coloque el tazón sobre la base del motor.
- 3 Sosteniendo el accesorio para amasar por el vástago, colóquelo sobre el eje del motor, dentro del tazón. Verifique que el accesorio quede bien ajustado sobre el eje del motor y de que el vástago quede derecho.
- 4 Agregue los ingredientes y asegure la tapa sobre el tazón.
NOTA: Para obtener los mejores resultados, agregue primero los ingredientes húmedos y luego los secos.
- 5 Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente y presione el botón de encendido (⏻).
- 6 Cuando termine de amasar, saque el tazón de la base del motor. (Fig. 2, Fig. 3)
- 7 Para liberar la base del motor de la mesada o de la mesa, mueva la palanca de succión hacia arriba para liberar las ventosas. (Fig. 4b)
NOTA: La palanca de succión activa las patas con ventosa para mayor estabilidad.

Armado y uso del tazón chico

⚠ ADVERTENCIA: Nunca deje el artefacto desatendido mientras esté funcionando.

ARMADO

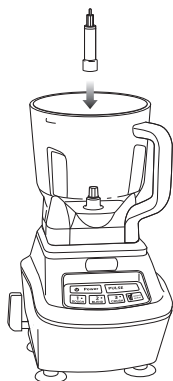


Fig. 1

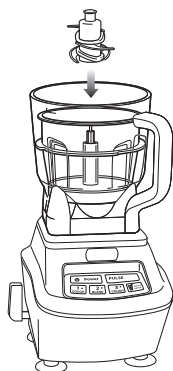


Fig. 2

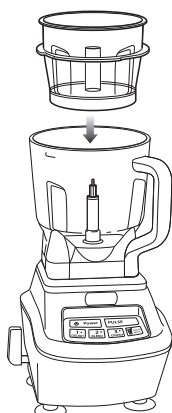


Fig. 3

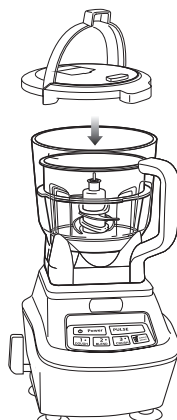


Fig. 4

USO DEL TAZÓN CHICO DE 3 TAZAS

- 1 Coloque el tazón de 64 oz. sobre la base con el motor. (Vea las instrucciones de armado en la página 44).
- 2 Sosteniendo el accesorio por el vástago, colóquelo sobre el eje del motor, dentro del tazón. Verifique que el accesorio quede bien ajustado sobre el eje del motor y de que el vástago quede derecho. (Fig. 1)
- 3 Coloque el tazón chico alineando el vástago dentro del poste central. (Fig. 2)
- 4 Sostenga la hoja del tazón por el vástago y colóquela con cuidado sobre el poste central del tazón chico. (Fig. 3)
- 5 Agregue los ingredientes dentro del tazón chico.
- 6 Sosteniendo la tapa por el mango en posición vertical, colóquela sobre el tazón de 64 oz. alineando la flecha (▼) ubicada en la tapa con la flecha (▲) ubicada en el mango del tazón. (Fig. 4) Presione el mango hacia abajo hasta que haga clic.

USO

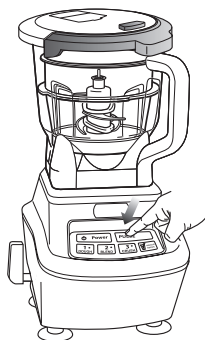


Fig. 5

EXTRACCIÓN

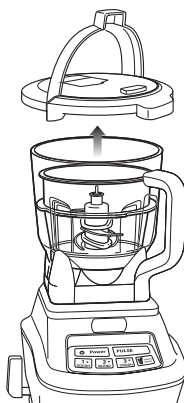


Fig. 6

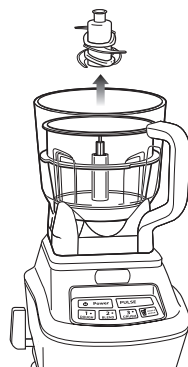


Fig. 7

- 7 Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente y presione el botón de encendido (⏻).
- 8 Seleccione la velocidad de acuerdo con sus necesidades. Para obtener los mejores resultados, presione el botón "Pulse" a intervalos cortos. (Fig. 5)
- ⚠ **NOTA:** Consulte el cuadro de "Velocidades y usos" por usos y velocidades sugeridas.
- 9 Cuando haya alcanzado la consistencia deseada, apague el artefacto presionando el botón de encendido (⏻) y espere a que se detenga la cuchilla.

- 10 Para remover la tapa, tire del mango de la tapa hacia arriba hasta un ángulo de 90° y saque la tapa. (Fig. 6)
- 11 Sostenga cuidadosamente la cuchilla del tazón chico por el vástago y extráigala por encima del poste central del tazón chico. (Fig. 7)
- 12 Gire el tazón en sentido contra horario y sáquela de la base.

NOTA: No agregue ingredientes por encima de la línea de "Max".

Velocidades y usos

FUNCIÓN	RECIPIENTE	ACCESORIO	BOTÓN DE VELOCIDAD	TIPO DE ALIMENTO
Licuo de una porción	Taza individual	Cuchilla individual	Una porción	Batidos Frappés Malteadas
Picado	Taza individual Tazón chico	Cuchilla individual Cuchilla del tazón chico	Una porción Pulso	Cebolla Ajo Hierbas
Amasar	Tazón	Cuchilla para amasar	1	Masa para pan Masa para torta Masa para pizza Maza para pretzel
Mezclar masa	Tazón	Cuchilla para amasar	1	Masa para galletitas
Procesado	Jarra/tazón Taza individual Tazón chico	Cuchilla Cuchilla individual Cuchilla del tazón chico	2 Pulso Una porción	Paté Compote de frutas Compote de pommes Mezclas para mojar Puré de manzana Cremas para untar Sopas Comida de bebé
Emulsionar	Tazón Tazón chico	Cuchilla Cuchilla del tazón chico	2	Aderezos para ensalada Mezclas para mojar Salsas
Moler	Tazón	Cuchilla	2	Carne
Rallar	Tazón Taza individual	Cuchilla Cuchilla individual	3 o Pulso Una porción	Queso rallado Pan rallado Especies
Cortar en trozos pequeños	Tazón Taza individual Tazón chicon Jarra	Cuchilla Cuchilla individual Cuchilla del tazón chico	Pulso Una porción 3	Salsa Verduras Fruta seca
Mezclar	Tazón	Cuchilla para amasar	1	Mezcla liviana para torta Mantequilla
Moler hielo	Jarra Taza individual	Cuchilla Cuchilla individual	3 Una porción	Hielo
Hacer puré	Jarra Taza individual	Cuchilla Cuchilla individual	3 Una porción	Batidos Sopa crema Malteadas

⚠ IMPORTANTE: Use la palanca de succión cuando utilice la cuchilla para amasar en SPEED 1/DOUGH.

LIMPIEZA

⚠ CUIDADO: Verifique que la base del motor esté desenchufada del tomacorriente antes de colocar o sacar cualquier accesorio y antes de limpiarla.

⚠ CUIDADO: NO sumerja la base con el motor en agua o ningún otro líquido.

- 1 Separe/remueva todas las partes.
- 2 Limpie la base del motor con un trapo húmedo y séquela.
- 3 Coloque la jarra, la taza individual y el tazón en el lavavajillas. Coloque las tapas y los accesorios en el estante superior. **Tenga cuidado al manipular las cuchillas ya que son muy filosas.**

NOTA: También puede lavar la licuadora llenando $\frac{3}{4}$ de la jarra con agua tibia y una gota de detergente para lavavajillas, colocando la tapa en la jarra y pulsando el botón de pulsos varias veces. Una vez que esté limpia, saque el recipiente de la base del motor. Enjuague el recipiente, los accesorios y la tapa en agua corriente. Deje que todas las partes se sequen antes de guardarlas.

Llame a nuestro servicio al cliente si necesita cualquier reparación del artefacto al 1-877-646-5288.

ALMACENAMIENTO

- 1 Guarde el Ninja® Mega Kitchen System^{MR} en posición vertical con la jarra sobre la base del motor, el accesorio de 6 cuchillas dentro de la jarra y con la tapa colocada. No le coloque nada encima. Guarde el tazón con el accesorio de 4 cuchillas adentro y con la tapa puesta. Mantenga la taza individual y el resto de los accesorios junto con el artefacto, o en un armario donde no se dañen ni representen ningún peligro.

PARA REINICIAR EL TERMOSTATO DEL MOTOR

El Ninja® Mega Kitchen System^{MR} tiene un sistema exclusivo de seguridad que evita daños al motor y al sistema de engranajes de la unidad en caso de sobrecargas. Si el artefacto se sobrecarga, el motor se apagará, el botón de encendido permanecerá iluminado y las velocidades 1, 2 y 3 parpadearán. Para reiniciar el artefacto, siga este procedimiento:

- 1 Desenchufe la unidad del tomacorriente.
- 2 Saque y vacíe el recipiente y verifique que no haya quedado comida atascando las cuchillas o los accesorios.
- 3 Deje que el artefacto se enfríe durante 15 minutos.
- 4 Vuelva a colocar el recipiente sobre la base del motor y vuelva a enchufar el artefacto en el tomacorriente.
- 5 Siga usando el artefacto como antes, sin exceder su capacidad máxima.

Guía de diagnóstico de problemas

PROBLEMAS	POSIBLE CAUSA Y SOLUCIÓN
El motor no arranca o los accesorios no rotan.	Verifique que el recipiente esté correctamente colocado sobre la base del motor. Verifique que la tapa esté colocada en el recipiente en la posición correcta (flechas alineadas). El artefacto está apagado. Presione el botón de encendido (b) para encenderlo. Verifique que el cable esté bien enchufado en el tomacorriente. Verifique su fusible o la llave general. La unidad se recalentó. El artefacto se detendrá, el botón de encendido permanecerá iluminado y las velocidades 1, 2 y 3 parpadearán. Desenchúfelo y espere unos 15 minutos antes de usarla nuevamente. La unidad se recalentó. Desenchúfelo y espere unos 15 minutos antes de usarla nuevamente. Verifique que la unidad no esté sobrecargada.
Los alimentos no se pican parejos.	Está picando demasiada comida junta o los trozos no son del mismo tamaño y está procesando muy poco alimento a la vez.
Los alimentos se pican demasiado o salen muy aguados.	Los alimentos se procesaron de más. Use el botón de pulso para mayor control.
Se acumula la comida en la tapa o en los costados del recipiente.	La mezcla es demasiado densa. Agregue más líquido.
No puede hacer nieve a partir de hielo sólido.	No use hielo que se haya dejado afuera o que haya comenzado a derretirse. Use hielo directamente del congelador.
La base del motor no se adhiere a la mesada o la mesa.	Verifique que las patas con ventosa estén limpias. Las patas con ventosa solo se adhieren a superficies lisas. Las patas con ventosa NO se adhieren a ciertas superficies como madera, baldosas y acabados sin pulir NO intente usar el artefacto cuando la base del motor esté adherida a una superficie que no sea segura (tabla para cortar, bandeja, plato, etc.).

Partes de repuesto

COMPRA DE PARTES DE REPUESTO

Para ordenar partes y accesorios adicionales, visite nuestro sitio Web: www.ninjakitchen.com o llame a servicio al cliente: 1-877-646-5288.

EURO-PRO

GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

EURO-PRO Operating LLC garantiza este producto contra defectos de materiales y mano de obra por un término de un (1) año a partir de la fecha de compra original, siempre que sea utilizado para uso doméstico normal, sujeto a las siguientes condiciones, exclusiones y excepciones.

La responsabilidad de **EUEURO-PRO Operating LLC** se limita únicamente al costo de reparación o reemplazo de la unidad, a nuestro criterio. Esta garantía limitada no cubre el desgaste normal de las partes y no cubre ninguna unidad que haya sido alterada o utilizada con fines comerciales. Esta garantía limitada no cubre daños ocasionados por uso inadecuado, abuso, negligencia o daños causados por embalaje inapropiado o maltrato durante el transporte. Esta garantía limitada no cubre daños o defectos causados o resultantes durante el transporte para su reparación o alteraciones del producto o cualquiera de sus partes, realizadas por una persona no autorizada por **EURO-PRO Operating LLC**.

Si su artefacto no funciona correctamente al utilizarlo bajo condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, devuelva el artefacto completo y los accesorios, pagando el envío. Por asistencia con opciones del servicio de garantía o para soporte al cliente, llame a nuestro centro de atención al cliente y especialistas de productos al 1 (877) 646-5288 o visite nuestro sitio web en www.ninjakitchen.com.

Si el artefacto presenta un defecto de materiales o mano de obra, **EURO-PRO Operating LLC** lo reparará o reemplazará sin cargo. Se requiere comprobante de compra y se aplica un cargo de \$19,95 para cubrir el costo del envío de vuelta. *

Esta garantía limitada es válida para el comprador original del producto y excluye cualquier otra garantía legal, implícita y/o convencional. La responsabilidad de **EURO-PRO Operating LLC**, de existir, se limita a las obligaciones específicas asumidas expresamente bajo los términos de esta garantía limitada. Bajo ninguna circunstancia **En aucun cas EURO-PRO Operating LLC** será responsable por daños incidentales o indirectos a cualquiera, de ninguna clase. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños consiguientes o incidentales, por lo tanto lo anterior puede no ser válido para usted.

Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos los que varían de estado a estado o de provincia a provincia.

***IMPORTANTE:** Embale el producto cuidadosamente para evitar daños durante el transporte. Asegúrese de incluir un comprobante de la fecha de compra y de colocarle una etiqueta al producto con su nombre, dirección completa y número de teléfono, una nota proporcionando información de la compra, número de modelo y una descripción del problema que tenga la unidad. Le recomendamos asegurar el paquete (puesto que la garantía limitada no cubre daños de envío). Escriba en el exterior del paquete "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". Nosotros nos esforzamos constantemente en mejorar nuestros productos, por lo tanto las especificaciones aquí indicadas pueden cambiar sin previo aviso.

Registro del producto

Visite www.ninjakitchen.com o llame al 1-877-646-5288 para registrar su nuevo producto Ninja® dentro de los diez (10) días siguientes a la compra. Se le preguntará el nombre de la tienda, la fecha de compra y el número de modelo, junto con su nombre y su dirección.

El registro nos permitirá contactarnos con usted en caso de existir alguna notificación de seguridad con respecto al producto. Al registrarlo, usted reconoce haber leído y comprendido las instrucciones de uso y advertencias incluidas en estas instrucciones.

Euro-Pro Operating LLC

US: Newton, MA 02459

CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7

1.877.646.5288

www.ninjakitchen.com

Copyright © 2014 Euro-Pro Operating LLC /

Droit d'auteur © Euro-Pro Operating LLC, 2014.

Euro-Pro, Ninja, & Ninja Mega Kitchen System are trademarks of Euro-Pro Operating LLC.

Euro-Pro, Ninja, et Ninja Mega Kitchen System sont des marques de commerce d'Euro-Pro Operating LLC.

Euro-Pro, Ninja, y Ninja Mega Kitchen System son marcas registradas de Euro-Pro Operating LLC.

Printed in China / Imprimé en Chine / Impreso en China

Illustrations may differ from actual product.

Les illustrations peuvent différer du produit réel.

El dibujo puede no ser igual al producto real.

BL771_30.E-F-S.130129.1